

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области

**АДАптированная основная образовательная программа  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
областного государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения «Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»  
**по профессии 16675 Повар**

2023 год

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии **16675 Повар** областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Большенагаткинский техникум технологии и сервиса» составлена на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты 8 сентября 2015г. №610н

СОГЛАСОВАНА  
с директором Кафе «Микс»  
Киски Л.П.

УТВЕРЖЕНА  
Директором ОГБПОУ Большенагаткинский  
ТТиС  
А.Ф.Салановым 31 августа 202 года

## Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.....	6
Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО.....	11
Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.....	12
Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.....	13
Раздел 6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.....	14
Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией).....	15
Приложение:.....	16
1. Учебный план и календарный график	
2. Адаптированные программы учебных дисциплин обще профессионального цикла	
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла	
4. Адаптированные программы профессиональных модулей	
5. Программа адаптивной физической культуры	
6. КИМ и КОС АОППО	
7. Рабочая программа воспитания	
8. Календарный план воспитательной работы	

## **1. Общие положения**

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)5.

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее - АОППО) по профессии 16675 Повар – это программа подготовки квалифицированных рабочих, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

АОППО разработана на основании Профессионального стандарта Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н.

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано в отдельную группу. Численность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе не превышает 12 человек.

### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО**

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

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями)

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

- Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015г., регистрационный номер 557

— Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»

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

— Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)")

— Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»

(«Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»)

— Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»

— СанПиН 2.4.2.3286-15 "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"

## **1.2. Требования к поступающим**

Зачисление на обучение по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения осуществляется по личному заявлению поступающего с ограниченными возможностями здоровья (законного представителя) на основании представленного заключения психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

Нарушения интеллектуального развития - группа состояний различной этиологии, которые проявляются в детском возрасте и характеризуются сниженным интеллектуальным функционированием и адаптивным поведением разной степени выраженности (легкая, умеренная, тяжелая, глубокая).

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

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- 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;
- возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;

- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

Для лиц с интеллектуальными нарушениями рекомендованы следующие виды труда:

- а) по характеру рабочей нагрузки на инвалида и его усилий по реализации трудовых задач - физический труд;
- б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности - регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по предмету труда - «Человек - природа», «Человек - техника», «Человек - художественный образ»;
- г) по признаку основных орудий (средств) труда - ручной труд, машинно-ручной труд;
- д) по уровню квалификации - неквалифицированный труд (уборка, ремонт, доставка, подсобные работы, сортировка, упаковка, маркировка, комплектование, погрузо-разгрузочные работы);
- ж) по сфере производства - преимущественно на мелких промышленных предприятиях, в сфере обслуживания, жилищно-коммунального хозяйства, торговли, в сельском хозяйстве, лесном хозяйстве, в художественных промыслах, в строительстве.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

### **2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности**

Обучающийся по профессии Повар готовится к следующему виду деятельности:

ВПД.1 «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания»

Профессиональные компетенции выпускника:

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
ПК 1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

**Ключевые компетенции выпускника:**

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
<b>КК 1.</b>	Развитие социально-коммуникативной компетентности

### **2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО**

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

## 2.4. Результаты реализации АОППО

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	<i>Профессиональный стандарт «Повар»</i>	<i>Программа профессионального обучения «Повар»</i>
<i>Вид профессиональной деятельности</i>	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
<i>Трудовая функция (профессиональная компетенция)</i>	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
<i>Трудовое действие (практический опыт)</i>	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара

	Приготовление горячих напитков по заданию повара	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
<i>Умения</i>	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара	<b>У.1.1.</b> Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	<b>У.2.1.</b> Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	<b>У.3.1.</b> Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	<b>У.1.2.</b> Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под
	Соблюдать санитарно-	



	<p>гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>	<p>руководством повара</p> <p><b>У.2.2.</b> Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>У.3.2.</b> Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><b>У.4.2.</b> Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>У.5.2.</b> Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p><b>У.6.2.</b> Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p><b>У.7.2.</b> Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p><b>У.8.2.</b> Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>
<i>Знания</i>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при</p>	<p><b>3.1.1.</b> Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p><b>3.2.1.</b> Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>3.3.1.</b> Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>3.4.1.</b> Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p><b>3.5.1.</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>

	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	<p><b>3.1.2.</b> Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p><b>3.2.2.</b> Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>3.3.2.</b> Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p><b>3.4.2.</b> Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>3.5.2.</b> 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><b>3.6.2.</b> Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>3.7.2.</b> Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p><b>3.8.2.</b> Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p><b>3.9.2.</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	
	Правила и технологии расчетов с потребителями	
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	

## 2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
<i>ОДБ.00 Образовательные дисциплины базовые</i>	
<i>ОДБ.01</i>	<i>История России</i>
<i>ОДБ.02</i>	<i>Основы правоведения</i>
<i>ОДБ.03</i>	<i>Математика в профессии</i>
<i>ОДБ.04</i>	<i>Основы информатизации</i>
<i>ОДБ.05</i>	<i>Русский язык и литература</i>
<i>ОДБ.06</i>	<i>Основы экологии</i>
<i>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</i>	
<i>ОП.01</i>	<i>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</i>
<i>ОП.02</i>	<i>Физиология питания</i>
<i>ОП.03</i>	<i>Основы товароведения продовольственных товаров</i>
<i>ОП.04</i>	<i>Техническое оснащение и организация рабочего места</i>
<i>ОП.05</i>	<i>Основы калькуляции и учета</i>
<i>ОП.06</i>	<i>Основы рыночной экономики и предпринимательства</i>
<i>ОП.07</i>	<i>Охрана труда</i>
<i>ОП.08</i>	<i>Безопасность жизнедеятельности</i>
<i>А.00 Адаптационный цикл</i>	

АД.01	Социально-бытовая адаптация
АД.02	Социально-средовая адаптация
АД.03	Социально-профессиональная адаптация
АД.04	Психология общения
АД.05	Психология делового общения
ПП.00 Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
МДК.01.01	Подготовка, обработка кулинарного сырья и приготовление простых горячих первых блюд, соусов, блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий
МДК.01.01	Приготовление простых горячих блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, с/х птицы и субпродуктов
МДК.01.01	Приготовление блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
Физическая культура	
ФК.00	Физическая культура
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

## 2.6. Трудоемкость АОППО

Курсы	Обчение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и учебная практика	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	41	390	0	0	0	11	442
2 курс	41	738	0	0	0	11	790
3 курс	29	522	10	1	1	2	565
Итого	111	1650	10	1	1	24	147

## 2.7. Срок освоения АОППО

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар» для обучающихся с нарушением интеллекта – 2 года 10 месяцев (очная форма обучения).

После окончания выпускникам, освоившим программу профессионального обучения в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего

## 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО

- учебный план
- календарный учебный график;
- адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов
- адаптированные программы профессиональных модулей
- программа по адаптивной физической культуре

## **4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО**

### **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.**

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, лабораторная, практическая, реферат, эссе, отчет по практикам и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет по отдельной учебной дисциплине, МДК, практике;
- дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, МДК;
- комплексный дифференцированный зачет;

Уровень подготовки обучающегося на дифференцированном зачёте, комплексном дифференцированном зачете оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), на зачете, комплексном зачете оценивается – «зачтено», «не зачтено».

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

При необходимости для обучающихся промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК.

Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК определяется рабочей программой дисциплины и профессионального модуля.

### **4.2. Организация итоговой аттестации**

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя:

- практическую квалификационную работу;
- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по профессии «Повар».

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

По результатам сдачи квалификационного экзамена обучающемуся присваивается квалификация «Повар» 2-3 разряда.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

После окончания выпускникам, освоившим программу профессионального обучения в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего.

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

### **5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения**

В реализации адаптированной образовательной программы участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальные педагоги, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование.

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях, регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

С целью обеспечения дифференцированного подхода они учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний.

— Учитывают операциональные характеристики деятельности(темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).

— Дозируют нагрузки с учетом индивидуальных особенностей.

— Используют чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.

— Подачу учебного материала осуществляют небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.

— При предъявлении нового и закреплении изученного материала используют вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывают дозированную помощь.

— Используют закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторяют действия для выработки умений и навыков, используют осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке.

— Проявляют особый педагогический такт. Используют индивидуальный подход при оценивании деятельности понятный обучающемуся.

— Используют наглядные опоры: применяют схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определяют объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; используют качественные наглядные методы (натуральные, изобразительные, символические) и приспособливают их для их демонстрации.

— Используют замедленный темп обучения; упрощают структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.

— Максимально опираются на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществлять дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.

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

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

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

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

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает электронные официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен с использованием технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации адаптированной образовательной программы, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, обеспечивает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОШПО**

Учебная практика проводится в учебных мастерских, производственная – на предприятии. Место проведения производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и возможностей материально-технической базы предприятия.

При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

## **7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)**

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в филиале осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в филиале толерантной социокультурной среды.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений.

Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, а также создание в филиале толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех мероприятиях, проводимых в филиале, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства. Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые

консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

Приложение:

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