



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ.С.И.МОСИНА»



Утверждена
приказом № 165 от 11.09.2022 г. приказ № 165
Т.Д. Минина

АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

**по программе профессионального обучения -
программе профессиональной подготовки квалифицированных
рабочих, служащих**

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья (VIII вида))

по профессии ОКПР 16675 «Повар»

Квалификация:

ОКПР 16675 Повар, 2 разряд

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев

на базе основной общеобразовательной программы коррекционно-развивающей
направленности для обучающихся с интеллектуальными нарушениями

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
2022

Адаптированная основная программа профессионального обучения подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии ОКПР 16675 Повар обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе образования специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана на основании требований профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н, квалификационной характеристики Повар 2 разряда Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015 № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик:

СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

Разработчик:

Мирзоян Ф.Ж – методист СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

Иванова Е.В. – методист СПб ГБПОУ «СТК им.С.И.Мосина»

Соловьева О.В., мастер производственного обучения СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

Эксперты от работодателя:

Полежаева Светлана Алексеевна, генеральный директор ООО» Дуэт», кафе

_____ «__» _____ 20__г.

Рассмотрена и одобрена на заседании Методической комиссии поварского дела

Протокол № ____ от «__» _____ 20__г.

Принята и рекомендована к утверждению на заседании Методического совета

Протокол № __ от « » _____ 20__г.

Оглавление

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.....	5
1.2. Требования к поступающим.....	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО	6
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности.....	6
2.2 Область и объекты профессиональной деятельности.....	6
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО.....	7
2.4 Результаты реализации АОППО	10
2.5 Структура АОППО.....	10
2.6 Трудоёмкость АОППО	11
2.7. Срок освоения АОППО	12
3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО	
3.1. Учебный план.....	13
3.2. Календарный и учебный график.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО.....	18
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.....	18
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья.....	18
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	18
5.1. Кадровое обеспечение.....	18
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	19
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	19

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	20
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	20

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (далее - АОППО) предназначена для профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), окончивших специальные (коррекционные) образовательные учреждения.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения разработана на основе установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар.

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

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование толерантной социокультурной среды.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки рабочих, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной основной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в РФ»;
- Федеральный закон от 3.05. 2012 года № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Федеральный закон от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа РФ «Доступная среда» на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства РФ от 01.12.2015 г. № 1297;
- Государственная программа РФ «Развитие образования» на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 15 мая 2013 г. № 792-р;

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональная подготовка»;
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.15 №06-830вн;
- Письмо Минобрнауки РФ от 03.18.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017;
- Устав СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж»

1.2. Требования к поступающим

К освоению адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Лица с ограниченными возможностями здоровья для обучения по адаптированной основной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар должны иметь документ об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения.

Лица с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную основную образовательную программу должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данным профессиям, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО

Цель реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОППО) — обеспечение выполнения требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (далее - ФГОС ООО) посредством создания условий для максимального удовлетворения особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ), обеспечивающих усвоение ими социального и культурного опыта. АОППО направлена на преодоление несоответствия между процессом обучения ребенка с психофизическим нарушением по образовательной программе основной ступени образования и реальными возможностями ребенка, исходя из структуры его нарушения, познавательных потребностей и возможностей.

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: подготовка сырья к приготовлению простых блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для подготовки к приготовлению кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции подготовки к приготовлению продукции питания.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Реализация адаптационных дисциплин направлена на решение основных коррекционно-реабилитационных задач в образовательном процессе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Организация профессиональной подготовки умственно отсталых обучающихся направлена на реализацию следующих коррекционно-реабилитационных задач:

- обогащение и расширение знаний и представлений об окружающей действительности;
- развитие личностных компонентов познавательной деятельности (целенаправленности, активности, самостоятельности);
- развитие познавательной активности и познавательных интересов;
- формирование необходимого уровня социализации;
- развитие коммуникативной деятельности;
- развитие общеинтеллектуальных умений;
- развитие мнестической деятельности;
- укрепление и сохранение психофизического здоровья.

В ходе обучения специальной физической культуре решаются оздоровительные, образовательные и коррекционные задачи. Обучение направлено на формирование и совершенствование ряда двигательных умений и навыков, которые являются необходимыми при овладении профессии, а также предусматривают сообщение обучающимся сведений по вопросам укрепления здоровья и физического развития.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

Выпускник, освоивший АОППО, должен обладать знаниями и умениями, соответствующими видам профессиональной деятельности

Трудовые функции (ПК)	Трудовые действия (практический опыт)
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; - Упаковка и складирование по заданию повара пищевых

	продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже 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; - Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы 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 каш и гарниров из круп 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 яиц по заданию повара; - Приготовление блюд из творога 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 горячих напитков 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 супов, бульонов и отваров 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; - 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; - 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.
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 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, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий 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
--	--

Квалификационная характеристика профессии 16675 Повар

Повар 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

2.4. Результаты реализации АОППО

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

Адаптированная основная образовательная программа ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование толерантной социокультурной среды

2.5 Структура АОППО

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, практик
--------	---

1. Теоретическое обучение	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Товароведение продовольственных товаров
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.04	Охрана труда
ОП.05	Специальная физическая культура
ПЦ.00	Профессиональный цикл
ПЦ.01	Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из различных продуктов
2. Практическое обучение	
2.1.	Учебная практика
2.2.	Производственная практика

2.6. Трудоёмкость АОППО

Данный учебный план предусматривает организацию учебного процесса по пятидневной учебной неделе. Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут.

Допустимая недельная нагрузка при пятидневной учебной неделе составляет 27 часов в неделю.

На изучение теоретического курса (за вычетом учебной практики) выделяется:

- на I курсе (I и II семестры) – 15 часов в неделю;
- на II курсе (III и IV семестры) – 9 часов в неделю.

Освоение общепрофессиональных дисциплин начинается с первого семестра и проводится параллельно с изучением дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина профессионального цикла "Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из различных продуктов" изучается на протяжении всего срока обучения: на 1 курсе по 6 часов в неделю, на 2 курсе в 3-ем семестре в течение 17 недель по 4 часа в неделю и в 4-ом семестре в течение 16 недель по 6 часов в неделю.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Организация учебной практики осуществляется следующим образом:

На учебную практику выделяется:

- на I курсе (1 и 2 семестры) - 2 дня в неделю по 6 часов;
- на II курсе: (3 и 4 семестры) - 3 дня в неделю по 6 часов в день.

2.7. Срок освоения АОППО

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев

**на базе: образовательной программы коррекционно-развивающей направленности
для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными
нарушениями)**

Режим работы: 5-ти дневная учебная неделя

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

3.1. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, практик	ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА ОБУЧАЮЩИХСЯ (ЧАС)			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час-в-семестр)				
			Обязательная аудиторная			I курс		II курс		
			Общее количество часов	В т.ч.		I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	
				Лекций, уроков	Лаб.и практических					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1. Теоретическое обучение			912	503	350	255	340	153	144	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/3/-/	502	232	270	153	216	85	48	0
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-/ДЗ	82	70	12	34/2	48/2	0	0	0
ОП.02	Товароведение продовольственных товаров	-/ДЗ	82	58	24	34/2	48/2	0	0	0
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	-/ДЗ	82	68	14	34/2	48/2	0	0	0
ОП.04	Охрана труда	-/ДЗ	34	30	4	0	0	34/2	0	0
ОП.05	Специальная физическая культура	3/3/3/3	222	6	216	51/3	72/3	51/3	48/3	0
ПЦ.00	Профессиональный цикл	-/1/-/	410	330	80	102	144	68	96	0
ПЦ.01	Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из различных продуктов	-/1/-/ДЗ	410	330	80	102/6	144/6	68/4	96/4	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2. Практическое обучение			1296	0	0	204	288	306	258	240
2.1.	Учебная практика	-/1/-/ДЗ	1086	-	-	204/12	288/12	306/18	288/18	0

2.2.	Производственная практика	ДЗ	210	-	-	0	0	0	0	210
	ВСЕГО:	1/6/0	2208	892	350	459	648	459	432	210
ИА	Итоговая аттестация - квалификационный экзамен -1 неделя									
	Консультации -- по 4 часа на одного обучающегося в год									
						I курс		III семестр	II курс	
					ВСЕГО	2208	I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр
					Дисциплин и МДК	912	255	360	153	144
					Учебной практики	1086	204	288	306	288
					Производственной практики	210	0	0	0	0
					Экзаменов	0	0	0	0	0
					Диф. зачетов	6	0	3	0	1
					Зачетов	1	0	0	1	0

3.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК I курс

I курс 2022-2023 уч. год

Индекс	Циклы, курсы, дисциплины	Итого 1 сем.																																																Итого 2 сем.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
		Сентябрь												Октябрь												Ноябрь												Декабрь												Январь												Февраль												Март												Апрель												Май												Июнь																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		01	08	15	22	29	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	01	08	15	22	29	05	12	19	26	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
1.	Теоретическое обучение	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

[illegible]

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК II курса

[illegible]

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Оценка качества освоения программы включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются лицеем с учетом ограничений здоровья.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Освоение дисциплин учебных циклов и практики завершается зачетом или дифференцированным зачетом, который проводится за счет учебного времени, отведенного на дисциплину или практику. По специальной физической культуре проводят зачеты в конце каждого семестра.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление колледжем индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Профессиональная подготовка по профессии завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональную подготовку, квалификационных разрядов по профессиям рабочих.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессиональной подготовки и выдается свидетельство о профессии рабочего.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Кадровое обеспечение

В реализации АОППО участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, педагог-психолог, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

здоровья и стажировки в профильных организациях и на предприятиях.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения обеспечена учебно-планирующей документацией и учебно-методическими комплексами по всем дисциплинам.

При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Обучающиеся обеспечены 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: для лиц с нарушениями психического развития используются тексты с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

При проведении учебных занятий педагоги используют технологии личностно-ориентированного и практико-ориентированного обучения, применяют методику поэтапного формирования умственных действий, методы коррекционно-развивающего обучения, направленные на развитие познавательной деятельности обучающихся данной группы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем дисциплинам.

Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, научно-популярные периодические издания и справочно-библиографические издания по профилю подготовки, журналы и газеты. Реализация программы обеспечена доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам.

Во время самостоятельной подготовки в читальном зале обучающиеся обеспечены информационными справочными материалами, доступом в сеть Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Колледж для реализации адаптированной основной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и учебной практике. Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

№ п/п	Наименование
1.	<u>Кабинеты:</u> технологии кулинарного производства; оборудования предприятий общественного питания; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	<u>Лаборатории:</u> микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров.

3.	Учебный кулинарный цех.
4.	<u>Спортивный комплекс:</u> Спортивный зал; Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
5.	<u>Залы:</u> Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; Актный зал.

6. Требования к организации практики обучающихся

Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части профессионального цикла. Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения. и завершается дифференцированным зачетом.

Производственная практика проводится концентрированно по окончании изучения дисциплин профессионального цикла и включает в себя все виды работ. На производственную практику отводится 7 недель, 210 часов в конце IV семестра.

Производственная практика организуется на рабочих местах образовательного учреждения или на предприятиях любой формы собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты усвоения теоретических знаний и практических умений профессионального обучения. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Профессиональная подготовка обеспечивает вхождение 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 ограниченными возможностями здоровья в лицее осуществляется в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии.

В составе комплексного сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско- оздоровительное и социальное сопровождение, создание в лицее толерантной социокультурной среды.

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

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья направлено на организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение и развитие личности обучающихся, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений. Педагог-психолог проводит индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

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

Социальное сопровождение обучающихся включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, предоставлению дополнительных образовательных услуг, а также создание в лицее 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 активно участвуют во всех мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышению уровня профессионального мастерства, формированию портфолио, необходимого для трудоустройства.

Для обучающихся организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги