

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

Краевое государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение
«Камчатский сельскохозяйственный техникум»
(КГПОБУ «Камчатский сельскохозяйственный техникум»)

СОГЛАСОВАНО

И.о.директора МБОУ «Сосновка» НН
Гладкова Т.Н.
"16" апреля 2025 г.
НШ
МБОУ «Сосновка»
ИНН 4705029673
Местный адрес: ул. Центральная, д. 14, г. Сосновка

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГПОБУ «Камчатский
сельскохозяйственный техникум»
Гладкова Т.Н.
"16" апреля 2025 г.

Адаптированная образовательная программа
профессионального обучения

по профессии рабочего
16675 Повар
нозологическая группа
нарушения интеллектуального развития

Квалификация выпускника: «Повар» 3 уровень квалификации

Вид подготовки: базовая

Форма обучения: очная

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Адаптированная программа профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» на основе профессионального стандарта по профессии по профессии Повар, утвержденного приказом от 09.03.2022 № 113н Министерством труда и социальной защиты, Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утвержденных Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.04.2015 г). Методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) (утвержденных на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 № 12).

РАССМОТРЕНО

На заседании Педагогического совета

Протокол № 4 от «_15_» апреля 2025 г.

Организация-работодатель:

Организация-разработчик:

КГПОБУ «Камчатский сельскохозяйственный
техникум»

Составитель:

Раевских А.С., методист

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы	5
1.2. Используемые термины, определения и сокращения	8
1.3. Требования к абитуриенту	10
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения	11
2.1. Цель АОППО	11
2.2. Результаты реализации АОППО	11
2.3. Структура АОППО	13
2.4. Нормативный срок освоения АОППО	14
3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной основной программы профессионального обучения	14
3.1. Учебный план (Приложение 1).	14
3.2. Календарный учебный график (Приложение 2).	15
3.3. Аннотации адаптированных рабочих программ учебных дисциплин адаптационного цикла (Приложение 3).	15
3.4. Рабочая программа воспитания (Приложение 4).	16
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной программы профессионального обучения	17
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	17
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья	19
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями	20
5.1. Кадровое обеспечение	22
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	22
5.3. Материально-техническое обеспечение	23
6. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	23
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	24
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2020, № 9, ст. 1137) в целях обеспечения права лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития), а именно с нарушениями интеллектуального развития на получение профессионального образования по программам профессионального обучения, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Разработка и реализация адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» ориентированы на решение следующих **задач**:

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

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья, поступающих на обучение по профессии 16675 Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

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

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

Подачу учебного материала осуществляют небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность. При предъявлении нового и закреплении изученного материала используют вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывают дозированную помощь. Используют 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 понятное обучающемуся. Используют наглядные пособия: применяют схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определяют объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; используют качественные наглядные методы (натуральные, изобразительные, символические) и приспособления для их демонстрации.

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

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

С целью повышения работоспособности используют упражнения и задания с учетом здоровья сберегающих 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.

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

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

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

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

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

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 (ЕТКС).

1.1.Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы.

– Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

– Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, ст.79;

– Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

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

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

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, 4 по которым осуществляется профессиональное обучение", зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;

– 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»;

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 года № 06-443 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации по 5 разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования);

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 года N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

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

– 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).

– Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022.

– Конвенция о правах инвалидов;

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

– 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 образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

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

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

– Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной

организации»;

– Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы».

Локальные нормативные акты, регулирующие инклюзивное обучение в техникуме:

- Положение о порядке приема граждан на обучение;
- Положение о психолого-педагогическом консилиуме;
- Положение об организации образовательной деятельности детей-инвалидов, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в краевом государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Камчатский сельскохозяйственный техникум»;
- Положение о правилах внутреннего распорядка обучающихся;
- Положение о порядке реализации права обучающихся на обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение.

Методическую основу разработки АППО составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06281;
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. Утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830вн.

1.2. Используемые термины, определения и сокращения

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

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

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

возможностей.

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

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

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медикосоциальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

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

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

Используемые сокращения

АППО - адаптированная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки);

АД - адаптационная дисциплина;

ОП - общепрофессиональная дисциплина;

ПД - профессиональная дисциплина;

УП - учебная практика;

ПП - производственная практика;

ГИА - государственная итоговая аттестация.

ЕТКС - единый тарифно - квалификационный справочник

ПК - профессиональные компетенции

ОК -общие компетенции

ТФ - трудовые функции

1.3. Требования к абитуриенту

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

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

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

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

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

2.1.Область и объекты профессиональной деятельности

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

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

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

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

2.2. Результаты реализации АОППО

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта представлено в таблице 1.

Таблица 1- Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта.

	Профессиональный стандарт/ ЕТКС «Повар» Приказ от 09 марта 2022 года N 113н
<i>Вид профессиональной деятельности</i>	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания
<i>Обобщенная трудовая функция</i>	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
<i>Трудовая функция</i>	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
<i>Трудовое действие</i>	Н 01.01 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в

<i>(практический опыт)</i>	соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Н 01.02 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
<i>Умения</i>	У 01.01 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов У 01.02 Использовать посудомоечные машины У 01.03 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования У 01.04 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
<i>Знания</i>	З 01.01 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними З 01.02 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий З 01.03 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания З 01.04 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
<i>Трудовая функция</i>	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
<i>Трудовое действие (практический опыт)</i>	Н 02.01 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Н 02.02 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Н 02.03 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Н 02.04 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Н 02.05 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Н 02.06 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
<i>Умения</i>	У 02.01 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 02.02 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 02.03 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения У 02.04 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им У 02.05 Производить обработку овощей, фруктов и грибов У 02.06 Нарезать и формовать овощи и грибы У 02.07 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 02.08 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 02.09 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 02.10 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты У 02.11 Готовить блюда и гарниры из овощей У 02.12 Готовить каши и гарниры из круп У 02.13 Готовить блюда из яиц У 02.14 Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий У 02.15 Готовить блюда из бобовых

	У 02.16 Готовить блюда из рыбы У 02.17 Готовить блюда из морепродуктов У 02.18 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов У 02.19 Готовить блюда из домашней птицы У 02.20 Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки У 02.21 Готовить сладкие блюда У 02.22 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка У 02.23 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос У 02.24 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) У 02.25 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
<i>Знания</i>	З 02.01 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий З 02.02 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий З 02.03 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения З 02.04 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий З 02.05 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов З 02.06 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству З 02.07 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий З 02.08 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям З 02.09 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания З 02.10 Принципы ХАССП в организациях общественного питания

2.3. Структура АОППО

Структура АОППО представлена в таблице 2.

Таблица 2 – Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	
ОП. 01	Основы калькуляции и учёта
ОП. 02	Основы товароведения пищевых продуктов
ОП. 03	Оборудование предприятий общественного питания
ОП. 04	Организация производства предприятий общественного питания
ОП. 05	Охрана труда
ОП. 06	Особенности национальной кухни
ОП. 07	Электротехнические работы
ОП.08	Экология
ОП.09	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
Адаптационный учебный цикл	
АЦ. 01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АЦ. 02	Профессиональное самоопределение
АЦ. 03	Психология общения
П.00 Профессиональный цикл	

ПМ.00 Профессиональные модули	
ПМ. 01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции
МДК.01.01	Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.02	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.01.03	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.01.04	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
УП.01.	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.01.	Производственная практика
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

Выбор адаптационных дисциплин основывается на рекомендациях в заключении 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.

2.4. Нормативный срок освоения АОППО

Нормативный срок освоения АОППО представлен в таблице 3.

Таблица 3 - Нормативный срок освоения АОППО

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения программы
Без требования к уровню образования	Повар	1 год 10 месяцев

Форма обучения – очная.

Документ, который выдается по завершению обучения (свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (о присвоении квалификации)).

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

3.1. Учебный план (Приложение 1).

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

При формировании рабочего учебного плана необходимо учитывать следующие

нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;

- учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный 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 30 академических часов в неделю;

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

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

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

Обязательная учебная нагрузка 2400 часов. Практическая подготовка составляет 1320 часов. Учебная- 1200 часов, производственная - 120 часов.

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

3.2. Календарный учебный график (Приложение 2).

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

3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла (Приложение 3).

Состав дисциплин вызвано необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в

команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников. Все дисциплины распределены по циклам: общепрофессиональный, адаптационный, профессиональный, физическая культура и вариативная часть.

Программы дисциплин, входящих в состав АППО:

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

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

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

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

При их реализации в рамках адаптированной образовательной программы предусмотрены специальные требования к условиям их реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны быть адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

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

Рабочие программы адаптационных дисциплин составлены в том же формате, что и все

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

Программа профессионального модуля содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках;
- общая характеристика программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.
- лист изменений и дополнений, внесенных в программу профессионального модуля.

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

3.4. Рабочая программа воспитания (Приложение 4).

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

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Система текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся предусматривает решение следующих задач:

- оценка качества освоения обучающимися образовательной программы профессионального обучения;
- аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и 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 обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, 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; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Экзамены по модулю - доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

На проведение промежуточной аттестации отводится 3 недели. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы профессионального обучения (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются ведущими преподавателями и мастерами производственного обучения и согласовываются на заседании методического совета.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в следующих направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенции обучающихся.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и 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 для них предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного

контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится техникумом для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и(или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих. На проведение итоговой аттестации отводится 2 недели.

Техникум определяет требования к процедуре проведения итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Фонды оценочных средств для итоговой аттестации разрабатываются ведущими преподавателями и мастерами производственного обучения и согласовываются на заседании методического совета после предварительного положительного заключения работодателей.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с места прохождения производственной практики.

Процедура проведения квалификационного экзамена для выпускников - инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Проверка теоретических знаний для выпускников-инвалидов и выпускников 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 обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. В процессе проведения квалификационного экзамена по итогам профессионального обучения, учитывается специфика психофизического

состояния обучающегося с интеллектуальными нарушениями и адаптируется форма и уровень сложности итогового задания. Для оценки качества подготовки обучающихся с интеллектуальными нарушениями по профессиональным модулям привлекаются работодатели в качестве внештатных экспертов.

Практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

По окончании обучения выпускник получает свидетельство рабочего о присвоении квалификации по профессиям:

Повара 3 уровня квалификации.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями.

5.1 Кадровое обеспечение

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программам профессионального обучения:

- наличие высшего или среднего профессионального образования по специальности;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- наличие курсов повышения квалификации по инклюзивному образованию.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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 педагогические работники учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний:

- Учитывают операционные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).
- Дозирование нагрузок 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 понятное обучающемуся.

- Используют наглядные опоры: применять схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определять объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации.

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

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

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

К реализации адаптированной образовательной программы, с целью осуществления социально-психологического сопровождения, привлекаются педагоги-психологи, социальные педагоги.

Работа педагога-психолога с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в профессиональных образовательных организациях заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, в обеспечении психологической защищённости абитуриентов и обучающихся, в поддержке и укреплении их психического здоровья.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

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.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) используется текст с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Истории и обществознания

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Калькуляции

Русского языка и литературы

Мастерские:

Поварское дело

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

актовый зал

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной программы отвечает особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Учебные кабинеты, мастерские оснащены современным оборудованием. Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Аудитории оборудованные компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор, интерактивная доска).

6. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Учебная и производственная практики является обязательным разделом программы профессионального обучения и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному трудовым функциям обучающихся.

В техникуме предусмотрено прохождение двух видов практик: учебной и производственной.

При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимся, имеющим инвалидность учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Учебная практика и производственная практика проводятся техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При определении мест прохождения учебной и производственной практик

обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов - рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

Оснащение (оборудование) специальных рабочих мест для практики обучающихся инвалидов осуществляется индивидуально для конкретного инвалида, а также для группы инвалидов, имеющих одностипные нарушения функций организма и ограничения жизнедеятельности. Специальные рабочие места для прохождения практики инвалидами оснащаются с учетом их нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности в соответствии с основными требованиями к такому оснащению (оборудованию) указанных рабочих мест, определенными федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере труда и социальной защиты населения.

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

Сопровождение включается в структуру образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебной деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в соответствии с графиком учебного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение включает:

- контроль за посещаемостью занятий;
- помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания;
- организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся;
- содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, экзаменов, в ликвидации академических задолженностей;
- коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе;

- консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, коррекцию трудных ситуаций;
- периодические инструктажи и семинары для преподавателей, методистов и иную деятельность.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений.

Социальное сопровождение – это совокупность мероприятий, сопутствующих образовательному процессу и направленных на социальную поддержку обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов при инклюзивном образовании, включая проживание в общежитии, социальные выплаты, выделение материальной помощи, стипендиального обеспечения, содействие в решении бытовых проблем.

Досуг оказывает огромное воздействие на все сферы жизнедеятельности человека и содержит в себе значительный воспитательный потенциал и реабилитационные возможности. Следует отметить, что выбор того или иного вида внеучебной деятельности зависит от потребностей обучающихся-инвалидов, их возможностей и интересов.

В отношении обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, культурно-досуговая деятельность представляет собой процесс создания условий для организации свободного времени, связанный с реализацией их потребностей и интересов, обладающий личностно-развивающим характером, социально-ценностной ориентацией и самореализацией.

Участие в различных видах досуговой деятельности является необходимой областью социализации, самоутверждения и самореализации инвалидов.

Физическая культура и спорт являются одним из важнейших направлений реабилитации инвалидов и их интеграции в обществе, также как интеграция через трудовую деятельность и образование. Занятие инвалидов физкультурой и спортом во многих случаях можно рассматривать не только как средство реабилитации, но и как постоянную форму жизненной активности – социальной занятости и достижений. Систематические занятия инвалидов физической культурой и спортом не только расширяют их функциональные возможности, оздоравливают организм, улучшают деятельность опорно-двигательного аппарата, сердечно-сосудистой, дыхательной и других систем организма, но и благоприятно воздействует на психику, мобилизуют волю, возвращают людям с ограниченными физическими возможностями чувство социальной защищенности и полезности. С этой целью в техникуме действуют спортивная секция общефизической подготовки.

Важную роль для социализации обучающихся-инвалидов играет правильный выбор досуговой сферы.

Культурно-досуговую деятельность инвалидов составляет общение, отдых, вечера встреч, прогулки, физкультурно-оздоровительная деятельность (игра в шашки, шахматы, дартс, теннис и др.), деятельность активного характера (экскурсии, занятия в кружках, студиях) и пассивного характера (просмотр телевизора, прослушивание музыки и др.).

Одним из эффективных методов подготовки квалифицированного работника является привлечение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к участию в творческих конкурсах профессиональной направленности.

Учебный план

№	Наименование циклов, учебных дисциплин	промежуто чная аттестация		всего часов	в том числе		1 курс			2 курс		
		форма	семестр		аудиторные занятия	е (практически	1 семе стр	2 семест р	год	3 семест р	4 се м	год
							количество недель			количество недель		
							17			17		
	Общеобразовательный цикл			434	156	246	118	108	226	50	158	208
Учебные дисциплины (общие)				176	36	140	58	48	106	30	40	70
ОУД.01	Физическая культура (адаптационная)	ДЗ	2,4	140	0	140	40	30	70	30	40	70
ОУД.02	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	2	36	36		18	18	36	0	0	0
Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей				224	120	106	60	60	120	20	84	104
ОУД.03	Обществоведение (право, экономика, коррупц)	ДЗ	3	104	70	36	30	30	60	0	44	44
ОУД.04	Основы информатика	ДЗ	4	60	20	40	0	0	0	20	40	60
ОУД.05	Литературное чтение	ДЗ	2	60	30	30	30	30	60	0	0	0
Учебные дисциплины, предлагаемые образовательной организацией				34	0	0	0	0	0	0	34	34
ОУД.06	История Камчатского края	-		34	34	0	0	0	0	0	34	34
	Общепрофессиональный цикл			316	130	48	62	216	278	0	38	38
ОП.01	Основы калькуляции и учёта	ДЗ	2	34	20	14	0	34	34	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	ДЗ	2	48	30	18	28	20	48	0	0	0
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	2	42	30	12	22	20	42	0	0	0
ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ	2	34	34	0	12	22	34	0	0	0

ОП.05	Охрана труда	-		20	16	4	0	20	20	0	0	0
ОП.07	Особенности национальной кухни	ДЗ	4	38	0	0	0	0	0	0	38	38
ОП.08	Электротехнические работы	-	36	36	0	0	0	36	36	0	0	0
ОП.06	Экология	ДЗ	2	34	0	0	0	34	34	0	0	0
ОП.07	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-	30	30	0	0	0	30	30	0	0	0
	Профессиональный цикл			1418	60	40	310	280	590	400	428	828
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции	Экв	3	1418	60	40	310	280	590	400	428	828
МДК.01.01	Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	1	90	0	0	90	0	90	0	0	0
УП.01.01	Выполнение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	1	150	0	0	150	0	150	0	0	0
ПП.01	Выполнение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	3	120	0	0	0	0	0	120	0	120
МДК.01.02	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	4	100	60	40	0	100	100	0	0	0
УП.01.02	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	3	250	0	0	70	180	250	0	0	0
ПП.01.02	Производственная практика	Дз	4	120	0	0	0	0	0	120	0	120
	Промежуточная аттестация			6	0	0	0	0	0	0	6	6

МДК.01.03	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	КЭ	3	38	0	0	0	0	0	38	0	38
УП.01.03	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	ДЗ	3	90	0	0	0	0	0	90	0	90
ПП.01.03	Производственная практика	ДЗ	3	160	0	0	0	0	0	0	160	160
	промежуточная аттестация		3	6	0	0	0	0	0	0	6	6
МДК.01.04	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	КЭ	3	32	0	0	0	0	0	32	0	32
УП.01.04	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	4	90	0	0	0	0	0	0	90	90
ПП.01.04	Производственная практика	ДЗ	4	160	0	0	0	0	0	0	160	160
	Экзамен квалификационный ЭК03	КЭ	4	6	0	0	0	0	0	0	6	6
	Адаптационный цикл			170	0	0	30	34	64	30	76	106
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	З	2	64	0	0	30	34	64	0	0	0
АЦ.02	Профессиональное самоопределение	-	4	36	0	0	0	0	0	10	26	36
АЦ.03	Психология общения	З	4	70	0	0	0	0	0	20	50	70
	ВСЕГО			2338	346	334	520	638	1158	480	700	1180
	Консультации			120			27	33	60	37	23	60
	Промежуточная аттестация (2 недели)			60			0	30	30		30	
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)				30							30	
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена в период по с 16 по 30 июня 2025 год			ДЗ, З				0	9	9	1	4	5
			Э,Э(кв)				1		1	1	0	1
					нед		1					

	УП
	ПП
	ТО

час	580		150	250	400	90	90	180
нед	19,5		5	8,5	13,5	3	3	6
час	560		120	120	240	160	160	320
дни	19		4	4	8	5,5	5,5	11
час			250	268	518	230	450	680
нед	40		8,5	9	17,5	7,5	15	22,5

Календарный учебный график

К У Р ы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
																																																					1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 нояб	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
Сентябрь																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								

Обозначения:

	обучение по дисциплинам, МДК, учебной практике	П (по профилю специальности)	производственная практика
А	промежуточная аттестация	ИА	итоговая аттестация

К	каникулы
-	неделя отсутствует

