

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ СО  
«Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»  
Е.А. Санникова  
2023г.

**Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар адаптированная для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Форма обучения: очная

Квалификации выпускника: повар 2 (3) разряда

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

2023г.

Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработана для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальных (коррекционных) школ. Образовательная программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», тарифно-квалификационными характеристиками и требованиями регионального компонента.

Организация разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»

Разработчики:

Карпеева Елена Вячеславовна, заместитель директора по УМР

Котова Светлана Николаевна, преподаватель

Смирнова Наталья Викторовна, мастер п/о

Бабинцева Анна Александровна, председатель методической комиссии профессионального цикла, преподаватель



РАССМОТРЕНА  
методической комиссией  
профессионального цикла  
протокол № 12 от 01.06.2023г.  
ПРИНЯТА  
педагогическим советом  
протокол № 8 от 02.06.2023г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b>	3
1.1. Нормативно-правовые основания разработки АОППО	3
1.2. Объем образовательной программы, сроки освоения и присваиваемые квалификации	4
1.3. Требования к поступающим на обучение по АОППО	4
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения профессиональной программы</b>	5
2.1. Область и объект профессиональной деятельности	5
2.2. Характеристика профессиональной деятельности	5
2.3. Виды деятельности и компетенции	5
2.4. Результаты освоения АОППО	6
<b>3. Документы, регламентирующие структуру и организацию образовательного процесса</b>	7
3.1. Учебный план	7
3.2. Календарный учебный график	8
3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессионального модуля	15
3.4. Рабочие программы учебной и производственной практик	15
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы</b>	15
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.	15
4.2. Организация Итоговой аттестации выпускников	17
<b>5. Условия реализации АОППО</b>	17
5.1 Кадровое обеспечение	17
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	18
5.3. Материально-техническое обеспечение	18
5.4. Требования к организации практики для обучающихся с умственной отсталостью	19
5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с умственной отсталостью	19
<b>6. Организация образовательного процесса в период развития неблагоприятной эпидемиологической ситуации в регионе и введения в действие временных ограничительных меры в целях профилактики и борьбы с инфекционными заболеваниями (карантина)</b>	21

## **1. Общие положения**

Настоящая основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих разработана и адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) из числа выпускников школ, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы, с учетом возможностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее – АОППО) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда; регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации учебного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, учебной и производственной практик, другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

АОП реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и педагогов техникума.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана в отношении учебной группы лиц с ограниченными возможностями здоровья с целью обеспечения их прав на доступное, качественное образование, создания условий для их успешной социализации, профессиональной адаптации и конкурентоспособности на рынке труда, формирования общей культуры в соответствии с принятыми в обществе нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ в соответствии с профилем профессиональной подготовки

Реализация АОП ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации специальных условий, необходимых для обучения и получения профессии лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение качества профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки АОППО**

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 25.04.2019) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Приказ Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148)
- Устав ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»;
- Локальные нормативные акты ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина».

## **1.2. Объем образовательной программы, сроки освоения и присваиваемые квалификации.**

Объем образовательной программы – 2925 часов, в том числе обязательной учебно-практической нагрузки 2400 часов.

Нормативный срок освоения АОППО – 1 год 10 месяцев (очная форма обучения).

Присваиваемая квалификация – повар 2 (3) разряда.

## **1.3. Требования к поступающим на обучение по программе**

К освоению программы допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего и среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья, ранее не имевших профессии рабочего, должности служащего.

Прием на программу профессионального обучения проводится по заявлению абитуриента (его законного представителя) с предоставлением:

- оригинала или ксерокопии документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинала или ксерокопии документа об образовании (свидетельство об окончании школы, реализующей адаптированные общеобразовательные программы);
- индивидуальной программы реабилитации, в которой отражается комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий (при наличии).

На обучение в техникум принимаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, не имеющие основного общего или среднего общего образования, которым, согласно заключению медико-социальной экспертной комиссии или психолого-медико-педагогической комиссии об установлении инвалидности и индивидуальной программе реабилитации инвалидов, не противопоказано обучение в соответствующих профессиональных образовательных организациях.

Заключение должно содержать медицинские показания для возможности обучения данной профессии. Заключение может содержать рекомендации по учебной нагрузке на обучающегося (количество дней в неделю, часов в день), специальным техническим условиям, возможности получения дополнительного образования, организации психолого-педагогического сопровождения обучающегося.

Адаптация образовательной программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по

заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида.

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

АОППО имеет своей целью формирование профессиональных компетенций в соответствии с квалификационными требованиями по профессии Повар 2 (3) разряда, а также развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общекультурных компетенций, оказание помощи в психофизическом развитии, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации и интеграции в социум в рамках инклюзивного образования.

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

Областью профессиональной деятельности выпускников является осуществление различных видов деятельности по производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

### **2.2. Характеристика профессиональной деятельности:**

- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;
- отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

### **2.3. Виды деятельности и компетенции**

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

ВД.1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
ПК.1.1	Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара
ПК.1.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Общие компетенции

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
-------	--

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

## 2.4. Результаты освоения АОПО

### *ПК 1.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара*

<b>Практический опыт</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

### *ПК 1.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.*

<b>Практический опыт</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд,	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных

<p>приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>	<p>напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p>	<p>изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	--	--



	Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.	
--	--	--

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

#### **3.1. Учебный план**

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы: объемные параметры учебной нагрузки в целом и по семестрам; перечень учебных дисциплин и последовательность их изучения; объемы учебной и производственной практик; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

В техникуме пятидневная учебная неделя. Объем аудиторных учебных занятий, обучающихся 30 часов в неделю. Занятия организуются парами по 90 минут, с перерывом 5-10 минут и на обед 30 минут. Общая продолжительность каникул составляет в учебном году при сроке обучения 1 год 10 месяцев – 13 недель на первом курсе обучения, 2 недели на втором курсе обучения. Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

В соответствии с Уставом и правилами внутреннего распорядка техникума начало учебного года – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.

Общий объем образовательной программы составляет 2925 часов, из них обязательные аудиторные занятия - 1100 часов, самостоятельная работа обучающихся 555 часов, учебная и производственная практика - 1260 часов, итоговая аттестация 30 часов.

Адаптационные дисциплины введены с целью повышения психологической культуры обучающихся, развития общеучебных и коммуникативных навыков, формирования готовности к самостоятельной трудовой деятельности, умения адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде, развития умений толерантно воспринимать и правильно оценивать людей и ситуации, эффективно взаимодействовать в команде, использовать свои права в соответствии с законодательством.

Учебная практика организуется и проводится концентрированно в течение семестра в учебных мастерских. Производственная практика проводится концентрированно после изучения общепрофессиональных дисциплин и прохождения учебной практики.

Учебным планом предусмотрены консультации в объеме 4 часов на одного обучающегося в год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные.

В образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования развития общих и профессиональных компетенций. Образовательные технологии, используемые педагогами при реализации образовательной программы:

- деятельностные технологии, ориентированные на овладение способами профессиональной и (или) учебной деятельности;
- моделирование профессиональной деятельности в учебном процессе;
- личностно-ориентированные, направленные на развитие личности, в частности на формирование активности личности в учебном процессе.

При реализации учебных дисциплин, профессиональных модулей 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 адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются свидетельства установленного образца.

### 3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной образовательной программы по семестрам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Курс	1-7	8-14	15-21	22-28	29.09-5.10	6-12	13-19	20-26	27.10-2.11	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29.12-4.1	5-11	12-18	19-25	26.1-1.2	2-8	9-15	16-22	23.2-1.3	2-8	9-15	16-22	23-29	30.3-5.4	6-12	13-19	20-26	27.4-3.5	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29.6-5.7	6-12	13-19	20-26	27.7-2.8	3-9	10-16	17-23	24-31								
1																																																												
2																																																												







А. 06	Физическая культура (адаптивная)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	/	/	X	X	X	X																			/	6 0
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл															/	/																								
ОП. 02	Организация предприятий общественного питания	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	/	/																						/	4 0	
ОП. 03	Охрана труда на предприятиях общественного питания															/	/	X	X	X	X																				3 2
ОП. 05	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	/	/																								2 2
ОП. 06	Охрана окружающей среды	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	/	/																								3 2
ОП. 08	Основы безопасности жизнедеятельности	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	/	/																							/	3 2
П.0 0	Профессиональный цикл															/	/																							/	
ПМ. .00	Профессиональные модули															/	/																							/	



																																	0
																																	0

Обозначения:

- |   |
|---|
| X |
|---|

 - учебные занятия
- |   |
|---|
| : |
|---|

 - промежуточная аттестация
- |   |
|---|
| / |
|---|

 - каникулы
- |   |
|---|
| Δ |
|---|

 - Итоговая аттестация



### **3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессионального модуля**

Программы имеют единую структуру:

- паспорт, включающий область применения программы, место дисциплины (профессионального модуля) в структуре АОППО, цели и задачи учебной дисциплины (профессионального модуля), требования к результатам освоения программы;
- структуру и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценку результатов освоения.

Содержание рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей рассмотрено на заседаниях методических комиссий, содержание рабочих программ профессиональных модулей согласовано с работодателями.

### **3.4. Рабочие программы учебной и производственной практик**

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

При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Программы учебной и производственной практик имеют единую структуру и включают следующие разделы:

- паспорт программы, включающий перечень видов профессиональной деятельности и ПК, рассматриваемых в программе, цели и задачи программы, сроки проведения всех этапов практики;
- результаты практики, представленные в виде профессиональных и общих компетенций;
- структуру и содержание практики;
- условия организации и проведения;
- контроль и оценку результатов.

Содержание рабочих программ учебной и производственной практик рассмотрено на заседаниях методической комиссии профессионального цикла, утверждено директором.

## **4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы**

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

Оценка качества подготовки обучающихся проводится с целью комплексной и объективной оценки знаний и умений обучающихся в процессе освоения АОППО по профессии. Оценка качества освоения АОППО предусматривает следующие виды контроля: входной, текущий, тематический, рубежный, итоговый.

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, практический опыт, освоенные компетенции) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций. Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной преподавателем. При этом предусматривается контроль в виде устных и письменных форм, в том числе: оценивание выполнения контрольных работ, рефератов, лабораторных и практических работ. Результаты текущего контроля отражаются в журнале учета учебных занятий. Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих. Формами промежуточной аттестации являются:

дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, МДК, практике.

При оценивании используется традиционная пятибалльная система оценки. Процедура оценивания предполагает демонстрацию или подтверждение того, что обучающиеся освоили требуемые компетенции и могут осуществлять все требуемые действия в рамках данной компетенции.

Способы проведения промежуточной аттестации для обучающихся с умственной отсталостью устанавливаются 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 на зачете или экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Промежуточная аттестация для обучающихся с умственной отсталостью по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с умственной отсталостью, применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в АОППО результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций. Оценочные материалы текущего контроля разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно по каждой дисциплине, по каждому виду работ на практике, согласуются и одобряются методическими комиссиями, утверждаются заместителем директора по УПР и доводятся до сведения обучающихся.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на человека на учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные,

письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

#### **4.2. Организация Итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, допускаются к итоговой аттестации.

Итоговая аттестация проходит в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартов по профессии «Повар». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

По результатам сдачи квалификационного экзамена обучающемуся присваивается квалификация Повар 2(3) разряда.

После окончания техникума выпускникам, освоившим программу профессиональной подготовки в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

### **5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья**

#### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация АОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастер производственного обучения должен иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено АОППО для выпускников. Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации по тематике работы с лицами с ОВЗ.

Социальная адаптация и психолого-педагогическое сопровождение осуществляются при участии социального педагога и педагога-психолога.

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

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам в соответствии с требованиями по профессии. Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены:

- свободным доступом к библиографическим и информационным ресурсам, сети Интернет, Wi-Fi;
- печатными и электронными учебными изданиями;
- доступом к официальным, справочно-библиографическим и периодическим изданиям, имеющимся в библиотечном фонде.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации. Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации образовательной программы осуществляется техникумом самостоятельно, исходя из необходимости достижения обучающимися планируемых результатов освоения образовательной программы, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся из числа инвалидов с умственной отсталостью.

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

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки отвечает общим требованиям, определенным квалификационной характеристикой по профессии 13249 «Кухонный рабочий» и особым образовательным потребностям обучающихся с ОВЗ.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация адаптированной программы обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических заданий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональным компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных дисциплин в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации адаптированной образовательной программы.

Реализация адаптированной образовательной программы предполагает наличие:

- учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;
- учебной лаборатории;

Технические средства обучения: средства ИКТ, устройства для записи визуальной и звуковой информации.

#### **5.4. Требования к организации практики для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Практика является обязательным разделом адаптированной программы профессиональной подготовки. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Для адаптированной программы реализуются все виды практик.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются образовательной организацией самостоятельно.

Для обучающихся с умственной отсталостью форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся с ОВЗ (умственная отсталость) образовательная организация учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями

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

Основные виды сопровождения учебного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина».

1. Организационно-педагогическое сопровождение студентов с умственной отсталостью направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и включает в себя:

- рациональный подход к составлению расписания учебных занятий,
- подбор и разработку учебных материалов с учетом возможностей представления контента в визуальной форме,
- контроль посещений занятий,
- помощь в организации самостоятельной работы,
- организацию индивидуальных консультаций,
- проведение индивидуальных занятий или занятий в малых группах по отдельным дисциплинам,
- контроль результатов текущего контроля и промежуточной аттестации,
- коррекцию взаимодействия преподавателей и студентов с ОВЗ,
- консультирование по психофизическим особенностям студентов с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для преподавателей и сотрудников

2. Психолого-педагогическое сопровождение студентов с умственной отсталостью обеспечивает снятие нервно-психического напряжения, коррекцию самооценки, развитие психических функций (памяти, мышления, воображения, внимания), преодоление

пассивности, формирование самостоятельности, ответственности и активной жизненной позиции, преодоление отчужденности и формирование коммуникативных навыков.

В процессе психолого-педагогического сопровождения профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья реализуются основные коррекционно-реабилитационные задачи:

- 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 мнемической деятельности;
- укрепление и сохранение психофизического здоровья.

Методы психолого-педагогического сопровождения профессионального обучения лиц с умственной отсталостью: дидактические и коррекционные упражнения, все виды терапии (библиотерапии, изотерапии, музыкотерапии, хромотерапия), моделирование и анализ социальных ситуаций, деловые и деятельностные игры, педагогические тренинги.

Организуются занятия с социальным педагогом по программе психолого-педагогического сопровождения профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении бытовых проблем, транспортных вопросов, экскурсии по городу с целью знакомства с необходимыми объектами социальной сферы: почтовыми отделениями, магазинами, учреждениями социального обеспечения, заведениями культуры и отдыха, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся с умственной отсталостью внедрено волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Воспитательная работа для ребят с умственной отсталостью организована по всем приоритетным направлениям. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с умственной отсталостью.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с умственной отсталостью к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях.

**6. Организация образовательного процесса в период развития неблагоприятной эпидемиологической ситуации в регионе и введения в действие временных ограничительных мер в целях профилактики и борьбы с инфекционными заболеваниями (карантина).**

В случае введения на территории Тавдинского городского округа временных ограничительных и запрещающих противоэпидемических мероприятий, образовательная программа реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Педагогические работники, отвечающие за реализацию рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, в том числе учебных и производственных практик, разрабатывают учебно-методические материалы, обеспечивающие все виды учебной и самостоятельной деятельности обучающихся в электронно-информационной образовательной среде и позволяющие преподавателю применять наиболее эффективные, оптимальные методы и приемы работы по осуществлению бесконтактной коммуникации.

Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы при дистанционном способе реализации осуществляется через текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию обучающихся в соответствии нормативными локальными актами техникума.