

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ**

**Профессия 16675 Повар**

**Квалификация**

Повар, 2 разряд

Форма обучения – очная

Срок освоения образовательной программы – 10 месяцев

Год поступления – 2022

Чита 2022

## Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО.....	4
1.2. Требования к поступающим.....	6
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.....	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.....	8
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО.....	8
2.4. Результаты реализации АОППО.....	8
2.5. Структура АОППО.....	12
2.6. Трудоемкость АОППО .....	12
2.7. Срок освоения АОППО.....	12
Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО.....	13
Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.....	13
Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ...	16
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.....	16
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	16
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	17
Раздел 6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.....	17
Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.....	18

## **Раздел 1. Общие положения**

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее - АОППО) разработана с целью обеспечения права на профессиональное обучение лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Реализация АОППО для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) определяется техникумом в соответствии с рекомендациями, данными по результатам психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), а также созданными специальными условиями: увеличенные сроки обучения, включение в учебный план адаптационного цикла, адаптации дисциплин, общепрофессионального и профессионального цикла

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя:

- учебный план, календарный учебный график;
- программы учебных дисциплин профессионального цикла;
- программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла;
- программы учебных дисциплин (профессиональных модулей, междисциплинарных курсов) профессионального цикла;
- программы дисциплин адаптационного цикла;
- программы учебной и производственной практик.
- рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

При разработке программ учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, программ учебной и производственной практик учитываются установленные профессиональным стандартом «Повар», трудовые функции и необходимые знания и умения.

Учебная и производственная практика реализуется в соответствии с объемом, установленным учебным планом. Производственная практика для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) может быть организована как в условиях техникума, так и на базе производственных предприятий.

Профессиональный стандарт «Повар» представляет собой характеристику квалификации (то есть уровня знаний, умений, профессиональных навыков и опыта работы), необходимой работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, в том числе выполнения определенной трудовой функции. АОППО обеспечивает достижение обучающимися с ОВЗ результатов, установленных профессиональным стандартом «Повар» для 2 квалификационного разряда.

## **1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы**

АОППО разработана с учетом следующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 03.05.2012 № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Письма 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 Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- 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. – 33 с.
- Устав ЗАБТПиС.

В АОППО используются следующие термины, определения, сокращения:

**Адаптационная дисциплина** - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения** - программа подготовки квалифицированных рабочих, 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.

**Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК)** - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

**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.

**Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида** - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной 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. Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

**Медико-социальная экспертиза (МСЭ)** - признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

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

**Основные программы профессионального обучения** - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

**Особые образовательные потребности** - это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

**Профессиональное обучение** - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

**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 обучающимся 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 с ограниченными возможностями здоровья.

**АОППО** –адаптированная основная программа профессионального обучения.

**ПМПК** – психолого-медико-педагогическая комиссия

**ГПОУ** – Государственное профессиональное образовательное учреждение Забайкальского края «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса».

**ОВЗ** – ограниченные возможности здоровья.

**МДК** – междисциплинарный курс.

**УП** – учебная практика.

**ПП** – производственная практика.

**АЦ** – адаптационный цикл.

## 1.2. Требования к поступающим.

К освоению АОППО допускаются лица, имеющие свидетельство об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения VIII вида.

Зачисление на обучение по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании представленной справки медико-социальной экспертизы или/и заключения психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии содержащего информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Нарушение интеллектуального развития – это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Оно может быть отягощено психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации психолого-педагогического сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях.

*Общая характеристика психофизических особенностей нарушения интеллектуального развития:*

*Восприятие.* Замедленный темп восприятия. Узость объема восприятия. Обучающиеся выхватывают отдельные части в обозреваемом объекте, в прослушанном тексте, не видя и не слыша иногда важный для общего понимания материал, что, безусловно, сказывается на качестве их обучения. Низкий уровень развития константности восприятия. Недостаточная активность восприятия проявляется в слабой поисковой активности и приводит к трудностям восприятия в усложненных условиях. Трудности восприятия пространства и времени, что мешает им ориентироваться в окружающем.

*Внимание.* Нарушения как активного, так и пассивного внимания. Низкий объем внимания. Неустойчивость внимания. Низкий уровень развития распределения внимания, поэтому одновременное выполнение двух операций недоступно. Трудности при переключении внимания с одного объекта на другой. Быстрая утомляемость внимания.

*Мышление.* Мышление развивается значительно медленнее и в гораздо более поздние сроки. Не все виды мышления, особенно словесно-логическое, достигают у обучающихся с нарушением интеллектуального развития такого уровня, который прослеживается в мыслительной деятельности детей с нормальным интеллектом. Затруднения в обобщении. Сниженная способность к классификации. Неспособность действовать по аналогии. Анализ отличается бедностью, непоследовательностью и фрагментарностью. Неадекватный, фрагментарный синтез. Неспособность к установлению причинно-следственной связи между объектами и явлениями, непонимание последовательности событий. Снижение способности к сравнению. Недоразвитие абстрактного мышления.

*Память.* Неспособность к целенаправленному запоминанию; замедленный темп усвоения нового материала; низкий объем памяти (объем равен 3–4 объектам); слабость произвольной памяти; низкая точность воспроизведения; сниженная способность к логическому запоминанию; преобладание произвольного запоминания.

*Речь.* Системное недоразвитие речи (нарушения фонетической, лексической, грамматической сторон речи); трудности понимания речи, многоступенчатых инструкций; малый словарный запас; трудности звукобуквенного анализа и синтеза, что приводит к существенным трудностям овладения письменной речью.

*Движения (моторика).* Двигательные навыки формируются с задержкой, затруднена пространственная ориентировка, двигательная активность часто носит нецеленаправленный характер; Недостаточность развития точности движений, координации и равновесия, наличие стереотипных движений и других моторных расстройств. Недостатки моторики выражающиеся в замедленности движений,

неуклюжести, в неравномерном характере движений, обусловлены неустойчивостью внимания. Скорость и точность выполнения ручных операций (легко автоматизируемые действия) выполняются сравнительно хорошо.

*Поведение.* Безынициативность, неумение самостоятельно действовать; импульсивность; повышенная возбудимость или заторможенность; слабость собственных намерений; стереотипность, сниженная самооценка; деструктивность.

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

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой; возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

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

Цели реализации АОППО:

- получение лицами с нарушениями интеллектуального развития необходимых знаний, умений, практического опыта трудовых действий, необходимых для выполнения конкретных работ с учетом потребностей соответствующего производства и для работы с конкретным оборудованием и технологиями;
- получение указанными лицами квалификационного разряда по профессии 16675 Повар.

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

Область профессиональной деятельности – 33 приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)».

Объекты профессиональной деятельности:

- Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;
- Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организации питания;

### **2.2. Виды профессиональной деятельности**

Обучающийся по АОППО по профессии 16675 Повар готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- 56.10 Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания;
- 56.21 Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий;
- 56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания.

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

Выпускник, освоивший АОППО, должен обладать знаниями и умениями, необходимыми для выполнения следующих трудовых функций:

- A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.
- A/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

### **2.4. Результаты реализации АОППО**

#### **Общие компетенции**

<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Развитие интереса обучающихся к осваиваемой профессии и универсальных учебных действий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты	Анализ задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте; составление плана действия и определение необходимых ресурсов для реализации; оценка и рефлексия собственной деятельности.

своей работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование и обработка информации для формирования общих и профессиональных компетенций
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умение взаимодействовать с участниками образовательного процесса, отстаивание собственной точки зрения, работа в команде

### Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный стандарт «Повар»	Программа профессионального обучения «Повар»
<b>Вид профессиональной деятельности:</b> Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.		
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
Трудовое действие	- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.	
Умения	- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - Использовать посудомоечные машины; - Чистить мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; - Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;	
Знания	- 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;	

<b>Вид профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания</b>	
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</li> <li>- Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи прилавка.</li> </ul>
Умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков, и кулинарных изделий;</li> <li>-Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ;</li> <li>- Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнение;</li> <li>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</li> <li>Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</li> <li>- Нарезать и формовать овощи и грибы;</li> <li>- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку , яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</li> <li>- Готовить блюда и гарниры из овощей;</li> <li>- Готовить каши и гарниры из круп;</li> <li>- Готовить блюда из яиц;</li> <li>- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</li> <li>- Готовить блюда из бобовых;</li> <li>- Готовить блюда из рыбы</li> <li>- Готовить блюда из морепродуктов;</li> <li>- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов;</li> <li>- Готовить блюда из домашней птицы;</li> <li>- Готовить мучные блюда;</li> <li>Готовить горячие напитки;</li> <li>- Готовить сладкие блюда</li> <li>- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском</li> </ul>

	<p>раздачи , прилавка;          Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос;          Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт;          - Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;</p>
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> </ul> </li> <li>- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и терминалов;</li> <li>- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья используемых при приготовлении блюд напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>- Принципы ХАССП в организациях общественного питания;</li> </ul>
<b>Вид профессиональной деятельности:</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;          Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;          Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
Трудовое действие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>-Оценивать расход продуктов используемых при приготовлении блюд</li> </ul>
Умения	<p>Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>

	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированными программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
Знания	- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; -Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - Технологии в молекулярной кухне - Нормы расхода сырья и полуфабрикатов используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

## 2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Техническое оснащение
ОП.04	Физическая культура
Адаптационный цикл	
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АЦ.02	Основы профессионального общения
Профессиональный цикл	
МДК.01- 06	Приготовление блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса, и домашней птицы. Приготовление супов, соусов, холодных блюд и закусок.
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

## 2.6. Трудоемкость АОППО

Объем образовательной программы составляет 1080 академических часов.

## 2.7. Срок освоения АОППО

Срок получения образования по АОППО -10 месяцев.

Форма обучения: очная.

По завершению образовательной программы выпускникам выдаются свидетельства о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

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

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики АОППО: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;

- комплектование группы до 15 человек;

- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения;

- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются также через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня. Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности сессии, производственной и учебной практик, каникул, промежуточной аттестации и сроков проведения итоговой аттестации.

Учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин общеобразовательного, общепрофессионального, адаптационного и профессионального циклов представлены в Приложении.

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

Оценка качества освоения адаптированной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию, итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний осуществляется на учебных занятиях, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, проверочная работа. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с интеллектуальными нарушениями имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация слушателей адаптированной программы профессионального обучения осуществляется в форме зачетов, экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с интеллектуальными нарушениями установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

При необходимости для них предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам/экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Комплекты контрольно-оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и  
и  
освоенные компетенции разрабатываются и утверждаются техникумом.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний:

- операционные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий);
- дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей;
- используется чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовая информация, представленная в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.
- подача учебного материала осуществляется небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.
- при предъявлении нового и закреплении изученного материала используются вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывается дозированная помощь.
- используется закреплению и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности.
- проявляется особый педагогический такт. Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятный обучающемуся.
- использование наглядных опор: применяются 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.
- используется замедленный темп обучения; упрощена структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.
- максимальная опора на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществляется дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.
- применяются 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 используются упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержания учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагаются упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, даются предельно развернутые инструкции, увеличенное количество практических проб.

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам профессионального обучения, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной программы в полном объеме.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия полученных знаний, умений и практического опыта программы профессиональной подготовки по рабочей профессии и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по соответствующей профессии рабочих.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования адаптированной образовательной программы профессионального обучения и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по профессии. Итоговая аттестация по АОППО по профессии 16675 Повар проводится в форме квалификационного экзамена.

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

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

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллектуального развития и учитывают их при организации образовательного процесса.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: Выполнение простейших работ повара с оборудованием и вручную, не реже 1 раз в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Для сопровождения обучающихся с нарушениями интеллектуального развития создан Базовая профессиональная образовательная организация (БПОО) по созданию условий для получения среднего профессионального образования людьми с ОВЗ. Основной целью деятельности сотрудников БПОО является обеспечение комплексного психолого-педагогического, социального и методического сопровождения обучающихся как органической составляющей профессионального образования. Работа педагога-психолога с данной категорией лиц заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся с инвалидностью и их семей в сфере социальной поддержки, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

Методисты БПОО участвуют в разработке и реализации АОППО, разрабатывают рабочие программы адаптационных дисциплин, проводят обучение педагогов с целью ознакомления с психофизиологическими особенностями обучающихся данной категории, овладению педагогическими технологиями инклюзивного образования и методами их использования в работе.

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

Адаптированная образовательная программа по профессии 16675 Повар обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, включая адаптационные курсы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в адаптированных формах: в печатной форме и/или в форме электронного документа.

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

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает требованиям, определенным в профессиональном стандарте 16675 Повар, а так же особым образовательным потребностям лиц с интеллектуальными нарушениями.

В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего назначения.

Для реализации АОППО по профессии 16675 Повар техникум располагает материально-технической базой обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям и учебной практике. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### **Перечень специальных помещений для реализации АОППО**

##### **Кабинеты:**

основы микробиологии;

Физиология питания;

Техническое оснащение;

МДК 01-06 Приготовление блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и домашней птицы. Приготовление супов, соусов, холодных блюд и закусок.

Основы профессионального общения.

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

##### **Лаборатория:**

Повар

Спортивный зал

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

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к итоговой аттестации (квалификационному экзамену).

Видами практики слушателей, осваивающих программы профессионального обучения, являются: учебная практика и производственная практика. Программы практики являются составной частью реализуемой адаптированной программы профессионального обучения. Программы прохождения практики разрабатываются мастерами производственного обучения.

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практики техникум учитывает рекомендации, данные по результатам ПМПК, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики лицами с интеллектуальными нарушениями создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 19 ноября 2013 года №685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и

ограничений их жизнедеятельности».

## **Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.**

В техникуме созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая участие обучающихся в работе творческих коллективов, кружков, спортивных секций, во внеурочных спортивных и творческих мероприятиях.

В техникуме сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями, которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с нарушениями интеллектуального развития возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение в техникуме носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с нарушениями интеллектуального развития в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с нарушениями интеллектуального развития, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с интеллектуальными нарушениями, гармонизацию их психического состояния;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с интеллектуальными нарушениями в техникуме.

В техникуме проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с интеллектуальными нарушениями в целях создания толерантной среды.