

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО
КРАЯ
ГПОУ «НЕРЧИНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ 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

Нерчинск

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
(протокол от «__» _____ 20__ г. № __)

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГПОУ «Нерчинский аграрный
техникум»



И.В. Баранов

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
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.....	9
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО.....	9
2.4. Результаты реализации АОППО.....	9
2.5. Структура АОППО.....	11
2.6. Трудоемкость АОППО	11
2.7. Срок освоения АОППО.....	11
Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО.....	12
Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.....	12
Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.....	14
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.....	14
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	15
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	15
Раздел 6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.....	15
Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.....	16

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, педагог – психолог.

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

- учебный план, календарный учебный график;
- программы учебных дисциплин;
- 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»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 113н от 9 марта 2022 г. «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 ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум».

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 НАТ – Государственное профессиональное образовательное учреждение «Нерчинский аграрный техникум»

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья.

МДК – междисциплинарный курс.

УП – учебная практика.

ПП – производственная практика.

АЦ – адаптационный цикл

1.2. Требования к поступающим.

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

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

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии/специальности, содержащую

информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение/протокол/выписку из протокола психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии/специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

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, содержащее 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 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимство, общественное питание и пр) в соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)»

Объекты профессиональной деятельности:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности

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

ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

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

ТФ А/1.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ТФ А/2.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2.4. Результаты реализации АОППО

Общие компетенции

Код	Наименование
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 профессиональной деятельности.	В
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный стандарт или ЕТКС «Повар»	Программа профессионального обучения «Повар»
Вид профессиональной деятельности: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара		
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	
Трудовое действие	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	
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	
Вид профессиональной деятельности: Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
Трудовое действие	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	

	<p>Подготовка полуфабрикатов для 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>
Умения	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, 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, каши и гарниры из круп, блюда из яиц, блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из бобовых, блюда из рыбы, блюда из морепродуктов, блюда из мяса и мясных продуктов, блюда из домашней птицы, мучные блюда, горячие напитки, сладкие блюда.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
Знания	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

	<p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</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>
--	--

2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
Общеобразовательный цикл	
ОД.01	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.02	Физическая культура
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Экономика отрасли предприятий
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.04	Основы технологии отделочных строительных работ
ОП.05	Охрана труда
Адаптационный цикл	
АЦ.01	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АЦ.02	Коммуникативный практикум
Профессиональный цикл	
МДК.01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод, из различных видов рыб и морепродуктов, приготовление супов и соусов, приготовление гарниров, приготовление холодных блюд
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

2.6. Трудоемкость АОППО

Объем образовательной программы составляет 1040 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.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- Учебный план
- Календарный учебный график
- Рабочие программы дисциплин адаптационного общеобразовательного учебного цикла
- Рабочие программы профессионального учебного цикла
- Рабочие программы факультативов
- Рабочие программы коррекционно-развивающей области
- Программа государственной итоговой аттестации

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.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы.

Оценка качества освоения адаптированной программы профессионального обучения по рабочей профессии 16675 Повар, включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся в виде квалификационного экзамена. Конкретные формы и процедуры текущего контроля

знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум» и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями и утверждаются заместителем директора по учебно-воспитательной работы, а для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум» после предварительного положительного заключения работодателей.

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

- операциональные 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 закрепление 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.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, 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 (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом

индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

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

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля. Государственной экзаменационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Для проведения государственной итоговой аттестации разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты. Образовательная организация определяет требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников с ограниченными возможностями здоровья должна предусматривать предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации (Свидетельство о профессии рабочего присваивается 2 разряд по профессии «Повар»).

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

5.1 Кадровое обеспечение

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

Реализация программы профессионального обучения обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастер производственного обучения имеет 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. 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.

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 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

Образовательная программа по профессии 16675 Повар обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, модулям учебного плана. Обеспеченность учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося). Наряду с учебниками по дисциплинам и модулям имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастером производственного обучения, которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный рабочими программами. При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество. Созданы электронные версии методических разработок преподавателей по изучению дисциплин и модулей. Имеется возможность подключения во время урока к сети Интернет. В техникуме имеется читальный зал. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду.

5.3 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся. Обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно-гигиенических помещений. Техникума располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и теоретической подготовки.

Перечень специальных помещений для реализации АОППО

Кабинеты:

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Оборудование предприятий общественного питания;

Лаборатории:

Физиологии питания, санитарии и гигиены

Мастерские:

Поварское дело

Спортивный комплекс.

6. Требования к организации практики

Практика является обязательным разделом образовательной программы по профессии 16675 Повар. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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».

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

Для наиболее эффективной реализации программы профессиональной подготовки для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в техникуме создана образовательная социокультурная среда, направленная на развитие личности обучающегося с учетом его потребностей и интересов, на формирование профессиональной направленности, что в дальнейшем обеспечит успешную социализацию и адаптацию в профессиональной среде.

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.

Утверждаю:
директор ГПОУ «Нерчинский
аграрный техникум»
И.В. Баранов _____ 2021 г.



Учебный план
адаптированной образовательной программы профессионального обучения
по профессии 16675 Повар

Квалификация: Повар 2 разряда.

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения – 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии 16675 Повар

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Нерчинский аграрный техникум»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии (протокол № от « » 2021 г.)

1. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения.
- 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.
- 1.3. Требования к абитуриенту.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.
- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:
 - 3.1. Учебный план.
 - 3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану
 - 3.1.2. Сводные данные по бюджету времени.
 - 3.2. Календарный учебный график
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы
 - 4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся
 - 4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
 - 5.1. Кадровое обеспечение
 - 5.2. Учебно- методическое и информационное обеспечение
 - 5.3. Материально-техническое обеспечение.
 - 5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная характеристика программы.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 «Повар», регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником.

Адаптированная образовательная программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ, профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и переутверждается.

Основными пользователями являются:

преподаватели, сотрудники ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум»,

обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар», администрация и коллективные органы управления ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум», абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите

инвалидов в Российской Федерации";

- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в

- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 -2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации

- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. №2;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум», методическую основу разработки адаптированной образовательной программы 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.

№ 06-281), Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 « 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06- 830 вн).

Используемые термины, определения и сокращения

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.

Адаптированная образовательная программа

Профессионального обучения- программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения 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 образовательной

программы профессионального обучения, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных 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 обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы Срок освоения программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» 10 месяцев при очной форме подготовки.

На освоение образовательной программы отводится 870 учебных часов

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация

Повар 2 разряда.

1.3. Требования к абитуриенту

На обучение по адаптированной образовательной программе

профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения I- VIII вида.

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.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на

адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение

психолога – медико – педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
 - технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
 - посуда и инвентарь;
 - процессы и операции приготовления продукции питания.
- 2.2. Виды деятельности и компетенции:
- 2.2.1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
 - 2.2.2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
 - 2.2.3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.
 - 2.2.4. Приготовление супов и соусов
 - 2.2.5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
 - 2.2.6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Учебный план

3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план представляет собой документ, который определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по семестрам;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение форм промежуточной аттестации по годам обучения и по

семестрам;

- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения - 10 месяцев; продолжительность освоения

образовательной программы – 40 недель, из них 13 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождение учебной практики; 16 недель - на производственную практику, 10 недель, 1 неделя – на итоговую аттестацию; 1 неделя на подготовку к итоговой аттестации, продолжительность каникул составляет 2 недели.

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.

Продолжительность занятия –80 минут. Перерывы между занятиями – 10 минут.

После 2 пары установлен удлиненный перерыв для питания – 40 минут. Учебный год в техникуме начинается 1 сентября, состоит из 2 семестров.

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение

следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- адаптационного;
- профессионального и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика;
- государственная итоговая аттестация.

В общеобразовательный цикл включены учебные дисциплины:

Основы безопасности жизнедеятельности

Физическая культура

Адаптационный учебный цикл включает изучение следующих дисциплин:

АД.01 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

АД.02 Коммуникативный практикум

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных циклов

адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки

обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации

обучающихся осуществляется с учетом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения

частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными

информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами

деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы

и т.д.).

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – балльной

системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» -«неудовлетворительно». Исходя из

особенностей развития обучающихся оценка

«2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль

успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение

контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам

адаптационного цикла – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным

дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла – дифференцированный зачет, экзамен. Уровень знаний

обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В

критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного

учебной программой дисциплины; умение

использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы.

Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для

проведения консультаций распределяются в первую очередь на учебные

дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится в 1 и 2 семестрах. Производственная практика проводится во 2 семестре

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной оценки	обязательная		1 курс	
			Всего часов	В т.ч. лабораторных и практических занятий	1 сем 11/6 нед	2 сем 2/10/10нед
1	2	3	4	5	6	7
ОУД.0	Общобразовательный цикл	2 ДЗ	36	2	26	10

ОУД.01	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	10	2	10		
ОУД.02	Физическая культура	-ДЗ	26		16		10
ОУД.00	Общепрофессиональный цикл	4ДЗ	58	6	48		10
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	-ДЗ	10	2			10
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания	-ДЗ	18		18		
ОП.03.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-ДЗ	18	4	18		
ОП.04	Охрана труда	ДЗ	12		12		
АУД.00	Адаптационный цикл	2З	44	6	34		10
АУД.01	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-З	10	6			10
АУД.02	Коммуникативный практикум	З	34		34		
ПМ.00	Профессиональный цикл	-Э, 5 ДЗ	244	74			
ПМ.01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов	-Э	20/60/60	8	20/60		-/-/60
МДК 01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод	ДЗ	20	8	20		
УП 01	Учебная практика	ДЗ	60		60		
ПП.01	Производственная практика	-ДЗ	60				60

ПМ 02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	-Э	50/90/6 0	20	50/60	/30/60
МДК 02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов	-ДЗ	50	20	50	
УП 02	Учебная практика	-ДЗ	90		60	30
ПП.02	Производственная практика	-ДЗ	60		60	
ПМ 03	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов	-Э	72/120/ 60	20	72/60	/60/60
МДК 03.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов	-ДЗ	72	20	72	
УП 03	Учебная практика	-ДЗ	120		60	60
ПП.03	Производственная практика	-ДЗ	60		60	
ПМ 04	Приготовление супов и соусов	-Э	30/60/3 0	10	30	/60/30
МДК 04.01	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов	-ДЗ	30	10	30	

УП.04	Учебная практика	-ДЗ	60				60	
ПП.04	Производственная практика	-ДЗ	30				30	
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	-Э	42/90/6 0	6	16		26/90/60	
МДК 05.01	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	-ДЗ	42	6	16		26	
УП.05	Учебная практика	-ДЗ	90				90	
ПП.05	Производственная практика	-ДЗ	60				60	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков	-Э	30/60/3 0	10	30		/60/30	
МДК 06.01	Подготовка сырья и приготовление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков	-ДЗ	30	10	30			
УП.06	Учебная практика	-ДЗ	60				60	
ПП.06	Производственная практика	-ДЗ	30				30	
	Итого количество часов		870	88	510		360	
	Итоговая аттестация	1 нед						

<p align="center">Итоговая аттестация в форме выпускной квалификационной работы</p> <p align="center">Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося в год</p>	<p align="right">всего</p>	Дисциплины МДК	630	330	60
		Учебной практики	480	180	300
		Производств. практики	300	-	300
		экзаменов	1	-	1
		Дифф. зачетов	12	-	12
		зачетов	2	-	2