

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»



Утверждаю:  
Директор ОББПОУ РТТ  
Бикбаев И.А.  
«31» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: поварские

р.п. Радищево, 2022 г.

р.п. Радищево, 2022 г.

## **1. Общие положения**

Цель, содержание, организация образовательного процесса обучения и особенность реализации АОППО для инвалидов и лиц с ОВЗ в соответствии со спецификой нозологии, на основе психолого- педагогической характеристики данной категории обучающихся.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (далее — АОППО) по профессии 16675 Повар разработана в целях обеспечения права лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития), а именно с нарушениями интеллектуального развития на получение профессионального образования по программам профессионального обучения, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

АОППО ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин, программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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. Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья поступающих на обучение профессии 16675 – Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности. Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности. Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении. С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывать индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний.

— Учитывать операциональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий);

— Дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей;

— Использовать чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях;

- Подачу учебного материала осуществлять небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность;
  - При предъявлении нового и закреплении изученного материала использовать вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывать дозированную помощь;
  - Использовать закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторять действия для выработки умений и навыков, использовать осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке;
  - Проявлять особый педагогический такт. Использовать индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся;
  - Использование наглядных опор: применять схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определять объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации;
  - Использовать замедленный темп обучения; упрощать структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося;
  - Максимально опираться на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществлять дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося;
  - Применять 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 использовать упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагать упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, давать предельно развернутые инструкции, увеличить количество практических проб.

Разработка и реализация АОППО по профессии 16675 Повар ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
  - повышение уровня доступности профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
  - повышение качества профессионального образования лиц с ограниченными возможностями здоровья;
  - возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
  - формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.
- АОППО по профессии 16675 Повар разработана в отношении учебной группы лиц с ограниченными возможностями здоровья (для выпускников СКШ VIII вида) с целью обеспечения их прав на доступное, качественное образование, создания условий для их успешной социализации, профессиональной адаптации и конкурентоспособности на рынке труда, формирования общей культуры в соответствии с принятыми в обществе нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ в соответствии с профилем профессиональной подготовки

АОППО размещены на сайте Техникума.

## **1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО**

— Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);

— Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

— Конвенция о правах инвалидов;

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

— Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

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

— Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

— Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

— Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

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

— Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

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

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

- Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом N 113н Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г (зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148);
- [Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих \(ЕТКС\). Выпуск №51](#), утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.
- САНПИН 2.4.3.1186 -03 санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях профессионального образования утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (от 30.09.2009 года, зарегистрированного в ' Министерстве юстиции РФ 06.11.2009 года №15197);
- Устава техникума;
- Локальные нормативные документы Техникума.

## Термины и 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.

*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 (ОВЗ)*— 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.

*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.

### **1.2. Требования к поступающим**

К освоению АОППО по профессии 16675 Повар допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих среднего общего образования из числа выпускников, окончивших школу для детей с ограниченными возможностями здоровья. Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе проводится по личному заявлению поступающего, при наличии документа об обучении (свидетельства об обучении).

Инвалид при поступлении на АОППО 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 обучение по АОППО должен предъявить:

- свидетельство об обучении;
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения;
- индивидуальную программу реабилитации с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

АОППО по профессии 16675 «Повар» имеет своей целью формирование у обучающихся знаний и умений на основе профессионального стандарта по профессии «Повар» способствующих их социальной и творческой активности, общекультурному и профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих успешность выпускника в избранной сфере деятельности и устойчивость на рынке труда. Обучающийся по профессии 16675 Повар готовится к видам профессиональной деятельности в качестве Повара 2-3 разряда.

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

**Область профессиональной деятельности**, в которой выпускники, освоившие адаптированную основную программу профессионального обучения, могут осуществлять профессиональную деятельность: приготовление кулинарной продукции.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников являются: - основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд - технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства 3 - посуда и инвентарь - процессы и операции приготовления продукции питания.

## 2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника: ВПД

1 Кулинарная обработка и приготовление простых блюд.

ПК 1.1 Готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 1.2 Производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;

ПК 1.3 Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия.

ПК 1.4 Варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца.

ПК 1.5 Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); блины, оладьи, блинчики.

ПК 1.6 Приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

ПК 1.7 Запекать овощные и крупяные изделия; простые блюда из мяса, рыбы, творога.

ПК 1.8 Осуществлять раздачу блюд массового спроса

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

### Обобщенная трудовая функция:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

### Трудовые функции

1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

## 2.4. Результаты реализации АОППО

Результатами освоения АОППО являются овладение трудовыми функциями, включающими:

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

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения.

ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль.

ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.

### Трудовая функция

1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

Трудовые действия	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
Должен уметь	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
Должен знать	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

### Трудовая функция

2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовые действия	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Должен уметь	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы



	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Должен знать	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания

## 2.5. Трудоемкость АОППО составляет:

Обучение по учебным циклам - 25 нед.

Учебная практика - 30 нед.

Производственная практика — 31 нед.

Промежуточная аттестация 3 нед.

Итоговая аттестация 1 нед.

Каникулярное время 17 нед.

Итого 116 нед.

Объем - 3870 часов.

## 2.6. Срок освоения АОППО

Сроки освоения АОППО по профессии 16675 Повар при очной форме получения образования для лиц с нарушением интеллекта составляют 2 года 10 м.

Форма обучения: очная

Документ, который выдается по завершению обучения

(свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

(о присвоении квалификации))

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

- учебный план
- календарный учебный график;
- адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов
- адаптированные программы учебных дисциплин профессионального цикла
- программа по адаптивной физической культуре
- программы факультативов.

## 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Оценка результатов освоения АОППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются педагогами и рассматриваются на методических объединениях.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Осуществляется с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающихся в следующих формах: устный и письменные опросы, тестирование, контрольные работы, работа с карточками.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ). Форма промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Предусмотрено предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене. Контрольно-измерительные материалы, позволяющие оценить знания, умения, рассматриваются на заседании методического объединения.

Итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершенность, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации (свидетельства). Итоговая аттестация проходит в форме квалификационного экзамена, который включает в себя выпускную практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих, выпуск 51 утвержденным Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30, Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом N 113н Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г (зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148); К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин, программами учебной и производственной практик.

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

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

Реализация АОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации для работы с обучающимися с ОВЗ. Педагоги проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Образовательный процесс для лиц с ОВЗ сопровождают следующие специалисты: педагог-психолог, педагог-организатор, что обеспечивает создание специальных условий для обучающихся с ОВЗ.

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

АОППО обеспечивается учебно – методической документацией и материалами по всем дисциплинам.

Реализация АОППО обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин АОППО. Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет, а также специальными хрестоматийными и справочными изданиями в объеме, соответствующем требованиям АОППО.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно – библиографические и периодические издания. Каждому обучающему обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Обучающимся предоставляется доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### 5.3. Материально-техническое обеспечение

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретической подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации АОППО имеются:

- учебные кабинеты, лаборатории и учебные мастерские:

Наименование кабинета	Характеристика
Кабинет № 11 «Кабинет социально-экономических дисциплин»	S 35,48м <sup>2</sup> ; учебная доска, ученические столы, стулья, проектор, компьютер, экран, стенды, шкаф для хранения раздаточного дидактического материала.
«Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров»»	
Кабинет № 4 «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»	S 35,4м <sup>2</sup> - учебная доска, ученические столы, стулья, проектор, компьютер, экран, стенды, шкаф для хранения раздаточного дидактического материала
Кабинет: № 20 «Иностранный язык», «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»»	««Химия», S 52,25м <sup>2</sup> Лаборатория- учебная доска, ученические столы, стулья, проектор, компьютер, экран, стенды, шкаф для хранения раздаточного дидактического материала.
Спортивный зал	S 125,52м <sup>2</sup> , Мячи баскетбольные, мячи волейбольные, лыжи, коньки, наборы плакатов, спортивные снаряды: «бревно», «брусья», «турник», «лавка». Место для стрельбы: S 40м <sup>2</sup> , прицельный станок, макет автомата Калашникова (пневматическое оружие), мишени, стенд инструктажей
Кабинет № 12 «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	S 35,48м <sup>2</sup> учебная доска, ученические столы, стулья, проектор, компьютер, экран, стенды, шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала
Кабинет № 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)»»	«Лаборатория» S 62,8м <sup>2</sup> Компьютер настольный Столы производственные Весы фасовочные настольные MTRTECH-3 Электроводонагреватель "Ariston" Плита индукционная Hyrakan HKN ICF 35 ML Электроплиты ЭП-7, Шкаф жарочный малый «ШЖ-8-085А», Холодильник «Полус»,

Электрическая духовка «Delta»,  
Фритюрница электрическая  
Блендер ручной погружной  
Ножи поварские  
Доски разделочные (желтая, синяя, зеленая, красная,  
белая, коричневая)  
Смеситель горячей и холодной воды  
Стеллаж СТР 16,  
Корзины для мусора  
Пакеты для мусора  
Моющие средства  
Набор первой медицинской помощи  
Огнетушитель  
Наборы кастрюль,  
Наборы сковородок,  
Комплект посуды (тарелки, бокалы, стаканы, ложки,  
вилки, ножи и т.д.) 25 комплектов  
Наборы инструментов и приспособлений,  
Кисть кондитерская силиконовая  
Коврик силиконовый для раскатки теста;

Кабинет № 24 Лаборатория S 49 м2  
«Учебный кондитерский цех»»

Пароконвектомат ПКА 6-2/3П  
Гастроёмкость GN 1/2 -100  
Гастроёмкость GN 1/2 -20  
Гастроёмкость GN 1/3 -20  
Гастроёмкость GN 1/3 -40  
Гастроёмкость GN 1/3 -65  
Гастроёмкость GN 2/3 -20  
Гастроёмкость GN 2/3 -65  
Рециркулятор бактерицидный (Воздух чист)  
Стол с охлаждающей столешницей ПВВ (Н) 70 СО  
Стол производственные  
Весы фасовочные настольные MTRTECH-3  
Плита индукционная HуrakanHKN ICF 35 ML  
Плита электрическая ЭП-4П,  
Шкаф пекарский «ШИЭСМ-3Мясорубка электрическая  
промышленная  
Настольная вакуумно-упаковочная машина  
Миксер планетарный Sakuga  
Блендер ручной погружной POLARIS  
Смеситель горячей и холодной воды  
Холодильник «Юрзань»,  
Ножи поварские  
Доски разделочные (желтая, синяя, зеленая, красная,  
белая, коричневая)  
Гарнитур кухонный  
Мойка из нержавеющей стали  
Мойка эмалированная  
Корзины для мусора  
Пакеты для мусора  
Моющие средства  
Набор первой медицинской помощи

Огнетушитель ОП -04  
Наборы кастрюль,  
Наборы сковородок,  
Комплект посуды (тарелки, бокалы, стаканы, ложки,  
вилки, ножи и т.д.) 25 комплектов  
Наборы инструментов и приспособлений,  
Кисть кондитерская силиконовая  
Коврик силиконовый для раскатки теста  
Кабинет № 23 «Лаборатория «Учебная кухня  
ресторана (зона для приготовления сладких блюд,  
десертов, напитков)»»:  
S 49 м2  
Ноутбук MSI GR620-1066RU  
Столы производственные  
Весы фасовочные настольные MTRTECH-3  
Плита индукционная NyrakanHKN ICF 35 ML  
Плита электрическая ПЭМ4-020,  
Шкаф жарочный ЭШЖ-05  
Двухскоростная тестомесилка Н-20  
Блендер ручной погружной  
Холодильник «Снежинка»,  
Смеситель горячей и холодной воды  
Ножи поварские  
Доски разделочные (желтая, синяя, зеленая, красная,  
белая, коричневая)  
Гарнитур кухонный  
Мойка эмалированная  
Мойка из нержавеющей стали  
Корзины для мусора  
Пакеты для мусора  
Моющие средства  
Набор первой медицинской помощи  
Огнетушитель  
Наборы кастрюль,  
Наборы сковородок,  
Комплект посуды (тарелки, бокалы, стаканы, ложки,  
вилки, ножи и т.д.) 25 комплектов  
Наборы инструментов и приспособлений,  
Кисть кондитерская силиконовая  
Коврик силиконовый для раскатки теста

## **6. Требование к организации практической подготовки обучающихся в процессе реализации АОППО**

Практическая подготовка является обязательным разделом АОППО профессионального обучения. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Видами практической подготовки обучающихся, осваивающих программы профессионального обучения, являются учебная и производственная практика.

Для обучающихся с ОВЗ форма проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимися техникум учитывает рекомендации, данные психолого-медико-педагогической комиссией.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

### **7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)**

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

Ведется специализированный учет лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства как дистанционно, так и очно. Зональный конкурс по профессии «Повар» проходит на базе техникума уже 5 лет. В областном профессиональном конкурсе «Абилимпикс» обучающиеся принимают участие с 2020 года. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, способствуют повышению уровня профессионального мастерства, формированию портфолио, необходимого для трудоустройства.

Важным фактором социальной адаптации является сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, их индивидуальная поддержка. Сопровождение имеет непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль успеваемости и посещаемости обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется педагогом-психологом для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ограниченными возможностями здоровья в техникуме. Это содействие в решении транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, летнего отдыха обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

На сайте техникума в разделе «Абитуриентам» размещена информация об условиях поступления в техникум лиц с ограниченными возможностями здоровья. В техникуме существует система профориентационной работы, имеется опыт работы с детьми с ОВЗ. Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, консультации для лиц с ОВЗ и родителей по вопросам приема и обучения, участие в совместных мероприятиях.

Приложения:

1. Учебный план и календарный график
2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла, программы учебных дисциплин адаптационного цикла, программы учебных дисциплин профессионального цикла, программа адаптивной физической культуры, факультативов.

2. КИМ и КОС АОППО
3. Рабочая программа воспитания
4. Календарный план воспитательной работы