Управление образования и науки Тамбовской области

Тамбовское областное государственное бюджетное

профессиональноеобразовательное учреждение

«Многоотраслевой колледж»

Центр профессионального образования и социальной адаптации

лиц с ограниченными возможностями здоровья

«Парус надежды»

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ программа**

**профессионального обучения**

**по профессии**

**16675Повар**

Моршанск 2022



СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 6-7 |
| * 1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО   2. Требования к поступающим |  |
| 1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО | 8-14 |
| * 1. Область и объекты профессиональной деятельности   2. Виды и задачи профессиональной деятельности   3. Трудовые функций выпускника, формируемые в результате освоения АОППО   4. Результаты реализации АОППО   5. Структура АОППО   6. Трудоемкость АОППО   7. Срок освоения АОППО |  |
| 1. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО | 15 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО 2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ    1. Кадровое обеспечение процесса обучения    2. Учебно-методическое и информационное обеспечение    3. Материально-техническое обеспечение 3. Требования к оРГАнизации практики обучающихся в процессе реализации АОППО 4. Характеристика социокультурной среды образовательной организации обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соотвестии с НОЗОЛОГИЕЙ) | 16-17  18-19  20  21 |

Приложение:

1.Учебный план и календарный график

2.Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла

4. Адаптированные программы профессионального цикла

5.Программа адаптированной физической культуры

6. КИМ и КОС АОППО

7.Рабочая программа воспитания

8.Календарный план воспитательной работы

**Пояснительная записка**

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», принципами гуманизации образовательного процесса, дифференциации и индивидуализации обучения, выделяется категория обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – обучающиеся с ОВЗ). Обучающийся с ОВЗ – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическомразвитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (глава1, ст. 2, п.16).

Категория обучающихся с ОВЗ - это обучающиеся, основной дефект развитиякоторых замедляет формирование познавательных процессов, снижает познавательную активность, затрудняет самоконтроль и саморегуляцию. Данные особенностиразвития эмоционально-волевой и познавательной сферы затрудняют адаптацию кпроцессу обучения, формирование учебных и профессиональных умений и навыков,усвоение программного материала в целом. Как правило, эти обучающиеся не могутпонять значимость и необходимость обучения.

В структурном подразделении ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж» Центр профессионального образования и социальной адаптации лиц с ОВЗ «Парус надежды » обучение инвалидов лиц с ОВЗ осуществляется на основе адаптированных основных программ профессионального обучения, с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и принеобходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальнуюадаптацию указанных лиц.АОППО определяет содержание и организацию процесса обучения дляслушателей с ОВЗ и направлена на:

* обеспечение равенства возможностей для каждого обучающегося в получении качественных образовательных услуг;
* обеспечение государственных гарантий уровня и качества профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих на основе единства обязательных требований к условиям реализации программ профессионального обучения лиц с ОВЗ;
* сохранение единства образовательного пространства относительно уровня профессионального обучения;
* обеспечение профессиональной адаптации, социализации слушателей с ОВЗ.

В структурном подразделении ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж» Центр профессионального образования и социальной адаптации лиц с ОВЗ «Парус надежды » по профессии «Повар» обучаются лица с нарушениями интеллектуального развития (группа состояний различной этиологии, которые проявляются в детском возрасте и характеризуются сниженным интеллектуальным функционированием и адаптивным поведением разной степени выраженности (легкая, умеренная, тяжелая, глубокая)).

**Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с ОВЗ**

**по профессии 16675 «Повар»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид нарушения** | **Особая образовательная проблема** | **Специфика процесса обучения** |
| Нарушение интеллекта | Проблемы коммуникации, замедленного восприятия информации и получения новых знаний, ограниченного выбора профессии, узкого поля трудовой реализации (малоквалифицированный или механический труд) | Обучение по адаптированным основным программам профессионального обучения, включающим освоение дисциплин общепрофессионального и профессионального, адаптационного циклов. Продолжение обучения навыкам коммуникации |

Обучающиеся с нарушениями интеллекта в основном обладают хорошим вниманием и хорошей механической памятью, способны обучаться по адаптированной программе. В дальнейшем они приобретают профессиональные навыки и могут самостоятельно трудиться на производстве. Они владеют способностью использовать речь в повседневных целях. Однако для их речи характерны фонетические искажения, ограниченность словарного запаса, недостаточность понимания слов. Имеются затруднения в оформлении своих мыслей, передаче содержания прочитанного или услышанного. Мышление конкретное, непоследовательное и стереотипное. Регулирующая роль мышления в поведении слабая,способность к отвлеченным процессам снижена.

Память отличается замедленностью и непрочностью запоминания, быстротойзабывания, неточностью воспроизведения. Наиболее неразвитым оказывается логическое опосредованное запоминание. В тоже время механическая память в основном сохранена. Эмоции недостаточно дифференцированы, неадекватны. Поступкинедостаточно целенаправленны, импульсивны.Психомоторное недоразвитие проявляется в непродуктивности и недостаточной целесообразности последовательных движений. Особенно плохосформированыточные движения, а также жестикуляция и мимика.

Мышление конкретное, непоследовательное, неспособное к образованию отвлеченных понятий. Развитие навыков самообслуживания отстает.

Комплексный подход к реализации адаптированной основной программыпрофессионального обучения по профессии 16675 «Повар» позволит сформировать у слушателей психологическую готовность кпроцессу обучения, а также достичь основной цели: создание образовательнойсреды, способствующей формированию профессиональных и обще трудовых компетенций, а также развитию личности и общей компетентностной культуры,соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям,формированию необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающимсямаксимально возможной самостоятельности в повседневной жизни.

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Адаптированная основная программа профессиональногообучения по профессии 16675 «Повар» реализуется Тамбовским областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Многоотраслевой колледж» Центр профессионального образования и социальной адаптации лиц с ОВЗ «Парус надежды» (далее «Центр»).

Адаптированная основная программа профессионального обучения– программа подготовки квалифицированных рабочих, 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.

Адаптированная основная программа профессионального обучения – представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж» с учетом требований регионального рынка труда на основе профессионального стандарта «Повар»(утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта № 113 н, регистрационный номер 557).

Адаптированная основная программа профессионального обучения – регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план и календарный график, адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла, адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла, адаптированные программы профессионального цикла, программу адаптированной физической культуры, КИМ и КОС АОППО, рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы.

Адаптированная основная программа профессионального обучения – ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин.

Целями реализации АОППО по профессии 16675 «Повар» являются:

* профессиональная ориентация слушателей на профессию (воспитание положительного отношения к изучаемой профессии), создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, необходимых рабочим , выполняющим работу по приготовлению блюд, изделий, напитков, их презентацию и продажу в организациях питания;
* создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, необходимых рабочим выполняющим работу по приготовлению блюд, изделий, напитков, их презентацию и продажу в организациях питания, формирование знаний и умений, навыков по профессии «Повар» в соответствии с профессиональными стандартами (квалификационными характеристиками);
* воспитание трудолюбия и необходимых в труде нравственных качеств личности.

**1.1 Нормативные документы для разработки адаптированной основной программы профессионального обучения**

Нормативную основу разработки адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» составляют:

* Конвенция о правах инвалидов.
* Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
* Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (№273 от 29.12.2012(с учетом изменений внесенных Федеральным законом от 14.07.2022г. №299 – ФЗ, №300 – ФЗ «О внесении изменения в статью 79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»»);
* 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 труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
* Профессиональный стандарт «Повар»(утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г № 113 н, регистрационный номер 557);
* 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;
* Устав ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж»;
* Положение о Центре профессионального образования и социальной адаптации лиц с ОВЗ «Парус надежды»;
* Локальные акты ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж»:

1) «Правила приема граждан»;

2) «Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации».

**Термины и сокращения**

АОППО **–** адаптированная основная программа профессионального обучения

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья

ИПРА – индивидуальная программа реабилитации и абилитации

ОП – общепрофессиональный цикл

АП – адаптационный учебный цикл

П – профессиональный цикл

ФК – физическая культура

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ПА-промежуточная аттестация

ИА – итоговая аттестация

**1.2 Требования к поступающим**

Инвалид при поступлении на адаптированную основную программу профессионального обучениядолжен предъявить индивидуальную программу реабилитации и абилитации инвалида (ребенка-инвалида), 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 программу по профессиональному обучению должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Документы для поступления:

- оригинал документа об образовании;

- справка МСЭ, заключение ПМПК;

- ИПРА;

- ИНН;СНИЛС;

- Медицинский полис;

- Медицинская справка (форма 086-у);

- Сертификат прививок;

- Паспорт (свидетельство о рождении для несовершеннолетних);

- 2 фото ¾.

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

**2.1Область и объекты профессиональной деятельности**

* Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организации питания.
* 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 и задачи профессиональной деятельности**

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

* Приготовление блюд из овощей и грибов.
* Приготовление блюд из овощей и грибов.
* Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
* Приготовление супов и соусов.
* Приготовление блюд из рыбы.
* Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
* Приготовление холодных блюд и закусок.
* Приготовление сладких блюд и напитков.
* Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

* Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;
* Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
* Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

**2.4 Результаты реализации АОППО**

В результате освоения адаптированной основной программы профессионального обучения обучающиеся должны овладеть общими и профессиональными компетенциями.

**Общие компетенции**

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
3. Понимать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения заданий повара
5. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности

**Основные виды профессиональной деятельности ипрофессиональные компетенции**

**Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара**

*Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места*

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями организации питания |
| Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара |
| Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара |
| Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения |
| Необходимые умения | Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания |
| Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания |
| Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара |
| Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара |
| Приготовление бутербродов по заданию повара |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара |
| Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара |
| Приготовление блюд из рыбы по заданию повара |
| Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы по заданию повара |
| Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара |
| Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара |
| Приготовление мучных блюд по заданию повара |
| Приготовление горячих напитков по заданию повара |
| Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара |
| Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара |
| Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара |
| Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара |
| Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара |
| Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара |
| Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара |
| Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара |
| Необходимые умения | Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара |
| Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда |
| Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его |
| Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания |
| 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 сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд с учетом соблюдения требований к качеству |
| Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |

**2.5 Структура АОППО**

|  |  |
| --- | --- |
| индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин |
| ОП.00 | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Охрана труда |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.06 | Основы экономики |
| **АП.00** | **Адаптационный учебный цикл** |
| АП.01 | Мироведение |
| АП.02 | Коммуникативный практикум |
| АП.03 | Психология личности и профессиональное самоопределение |
| АП.04 | Основы профессиональной этики; |
| АП.05 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
| П.01 | Специальная технология |
| П.02 | Производственное обучение (учебная, производственная практика) |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |
| **ПА** | **Промежуточная аттестация** |
| **ИА** | **Итоговая аттестация** |

**2.6 Трудоемкость АОППО**

Трудоемкость освоения АОППО слушателями по профессии 16675 «Повар» с нормативным сроком освоения программы 1 год 10 месяцев за весь период обучения, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы составляет – 2360 часов.

Устанавливается 30 часовая недельная нагрузка.

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях) при 30 часовой рабочей неделе**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курсы | Обучение по дисциплинам | Промежуточная аттестация | Итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| I курс | 40 | 1 |  | 13 | 54 |
| II курс | 38 | 1 | 2 | 2 | 43 |
| **Всего** | 78 | 2 | 2 | 15 | 97 |

**2.7 Срок освоения АОППО**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Образовательная база приема** | **Наименование квалификации базовой подготовки** | **Нормативный срок освоения программы** |
| Без требования к уровню образования | Помощник повара, 2-3 разряд | 1. год 10 месяцев |

**3.ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО**

**3.1. Учебный план** **(Приложение 1)**

**3.2. Календарный учебный график (Приложение 2)**

**3.3. Программы учебных дисциплин:**

* **Общепрофессиональный цикл:** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Техническое оснащение и организация рабочего места; Охрана труда; Безопасность жизнедеятельности; Основы экономики.
* **Адаптационный цикл:** Мироведение;Коммуникативный практикум; Психология личности и профессиональное самоопределение; Основы профессиональной этики; Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.
* **Профессиональный цикл:** Специальная технология; Производственное обучение (учебная, производственная практика).

**Физическая культура.**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО**

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

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

* оценка качества освоения обучающимися адаптированной основной программы профессионального обучения;
* аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы;

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

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Учебным планом предусмотрен комплексный экзамен по профессиональному циклу (специальная технология и производственное обучение). Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

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

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

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

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

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

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работы и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и(или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих.

Проверка теоретических знаний для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

**5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ**

**5.1 Кадровое обеспечение**

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

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

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

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

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

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

* 1. **Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Основные источники и Интернет-ресурсы:

1.Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с.

2.Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с.

3.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с.

4..Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В. И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с.

5.Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

1. <http://www.internet-school.ru/>
2. <http://www.ozon.ru/context/>
3. <http://www.vgf.ru/>
4. <http://www.sprinter.ru/>
5. <http://window.edu.ru/>
6. <http://window.edu.ru/>
7. <http://www.combook.ru/catalog/>
8. <http://elibrary.ru/startsession.asp>?
   1. **Мате****риально-техническое обеспечение**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

кабинет кулинарного производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Учебная мастерская по профессии «Повар»;

Учебная мастерская по профессии «Кондитер»;

Спортивный комплекс «Юность»;

спортивный зал;

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

1. **ТРЕБОВАИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО**

Практическое обучение является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практическое обучение закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию трудовых функций обучающихся.

В колледже производственное обучение осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса.Организации производственного обучения (учебная, производственная практика) осуществляется, как в мастерских колледжа, так и согласно Договорам о практической подготовке, заключенных между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

При организации производственного обучения для обучающихся , имеющих инвалидность, колледж учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации и абилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В СООТВЕСТВИИ С НОЗОЛОГИЕЙ)**

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

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебной деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в соответствии с графиком учебного процесса. Организационно-педагогическое сопровождение включает: контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания; организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся; содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, экзаменов, в ликвидации академических задолженностей; коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе; консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, коррекцию трудных ситуаций; периодические инструктажи и семинары для преподавателей, мастеров п/о и иную деятельность.

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

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

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

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

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

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

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

Одним из эффективных методов подготовки квалифицированного работника является привлечение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к участию в творческих конкурсах профессиональной направленности. Обучающиеся принимают участие в профессиональном чемпионате Абилимпикс в компетенции «Поварское дело».