

Министерство образования и науки Тамбовской области

Тамбовское областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Многоотраслевой колледж»

**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ  
16675 Повар**

Моршанск 2025

Согласовано на заседании  
Совета колледжа (внесено)  
Протокол № 4  
от 24 07 2025г.



Адаптированная основная программа профессионального обучения разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г № 113н, регистрационный номер 557).

Организация – разработчик:  
ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж»

Разработчики:

Заместитель директора по инклюзивному образованию инвалидов и лиц с ОВЗ

Крылова В.В.  
должность, Ф.И.О.

Заведующая отделением «Профессионального обучения инвалидов и лиц с ОВЗ»

Лебединец Н.Ю.  
должность, Ф.И.О.

мастер производственного обучения Кубышкина Е.С.  
должность, Ф.И.О.

педагог-психолог Асоскова К.А.  
должность, Ф.И.О.

социальный педагог Умнова О.В.  
должность, Ф.И.О.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6-7
1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО	
1.2 Требования к поступающим	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО	8-14
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности	
2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	
2.4 Результаты реализации АОППО	
2.5 Структура АОППО	
2.6 Трудоемкость АОППО	
2.7 Срок освоения АОППО	
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО	16-17
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ	18-19
5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения	
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	
5.3 Материально-техническое обеспечение	
6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ СЛУШАТЕЛЕЙ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО	20
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ СЛУШАТЕЛЕЙ (В СООТВЕСТИИ С НОЗОЛОГИЕЙ)	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) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (глава 1, ст. 2, п.16).

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

В ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж» обучение инвалидов лиц с ОВЗ осуществляется на основе адаптированных основных программ профессионального обучения, с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц. АОППО определяет содержание и организацию процесса обучения слушателей с инвалидностью и 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 инвалидов и лиц с ОВЗ;
- сохранение единства образовательного пространства относительно уровня профессионального обучения;
- обеспечение профессиональной адаптации, социализации слушателей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж» по профессии «Повар» , отделение «Профессионального обучения инвалидов и лиц с ОВЗ» 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 слушателей инвалидов и лиц 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
--	--	--

Слушатели 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, быстротой забывания, неточностью воспроизведения. Наиболее неразвитым оказывается логическое опосредованное запоминание. В тоже время механическая память в основном сохранена. Эмоции недостаточно дифференцированы, неадекватны. Поступки недостаточно целенаправленны, импульсивны. Психомоторное недоразвитие проявляется в непродуктивности и недостаточной целесообразности последовательных движений. Особенно плохо сформированы точные движения, а также жестикуляция и мимика. Мышление конкретное, непоследовательное, неспособное к образованию отвлеченных понятий. Развитие навыков самообслуживания отстает.

Комплексный подход к реализации адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» позволит сформировать у слушателей психологическую готовность к процессу обучения, а также достичь основной цели: создание образовательной среды, 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 максимально возможной самостоятельности в повседневной жизни.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» реализуется Тамбовским областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Многоотраслевой колледж».

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 об организации обучения инвалидов и лиц с ОВЗ;
- Положение об отделении «Профессионального обучения инвалидов и лиц с ОВЗ»;
- Локальные акты ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж».

### 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 обучения должен 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 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>.



## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО**

### **2.1 Область 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 слушатели 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 и профессиональные 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 рецептов 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
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
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	Основы безопасности и защиты Родины
ОП.06	Основы экономики
<b>АП.00</b>	<b>Адаптационный учебный цикл</b>
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
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
П.01	Специальная технология
П.02	Производственное обучение (учебная, производственная практика)
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>

## 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
<b>Всего</b>	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; Основы безопасности и защита Родины; 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 слушателей

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

- оценка качества освоения слушателями адаптированной основной программы профессионального обучения;
- аттестация слушателей на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы;

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей инвалидов и ОВЗ устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья.

Для инвалидов и лиц 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 слушателей инвалидов и лиц 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 слушателям 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 слушателем 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 слушателей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация слушателей осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Учебным планом предусмотрен комплексный экзамен по профессиональному циклу (специальная технология и производственное обучение). Форма промежуточной аттестации для слушателей инвалидов и лиц 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 слушателей инвалидов и лиц 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 слушателей.



#### **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 работу 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 слушателям предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

## **5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ 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 слушателей инвалидов и лиц 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 со слушателями с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, в обеспечении их психологической защищённости, в поддержке и укреплении их психического здоровья.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности слушателей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью 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.

### **5.2 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<sup>о</sup>», 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<sup>о</sup>», 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?>

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

кабинет кулинарного производства;

ОБЗР 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.

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ СЛУШАТЕЛЕЙ 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 слушателями 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 слушателей, имеющих ОВЗ и 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.

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ СЛУШАТЕЛЕЙ (В СООТВЕТСТВИИ С НОЗОЛОГИЕЙ)**

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

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебной деятельности слушателей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью 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 слушателей; содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, экзаменов, в ликвидации академических задолженностей; коррекцию взаимодействия слушателя и мастера п/о, преподавателя в учебном процессе; консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям слушателей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, коррекцию трудных ситуаций; периодические инструктажи и семинары для преподавателей, мастеров п/о и иную деятельность.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для слушателей, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно направлено на изучение, развитие и коррекцию личности, 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 слушателей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при инклюзивном образовании, включая проживание в общежитии, социальные выплаты, выделение материальной помощи, 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 инвалидов и лиц с ОВЗ, их возможностей и интересов.

В отношении инвалидов и лиц 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 и лиц с ОВЗ.

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 инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья к участию в творческих конкурсах профессиональной направленности. Слушатели принимают участие в профессиональном чемпионате Абилимпикс в компетенции «Поварское дело».