

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ  
краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«АВТОМОБИЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Методист



Г.В. Ковальчук



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБ ПОУ «АТК»

Г.И. Бражник

**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**по профессии  
16675 ПОВАР**

**для лиц с нарушением интеллектуального развития**

Квалификации выпускника  
Повар

2024 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессионального обучения	6
1.2 Требования к поступающим	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной программы профессионального обучения	9
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	9
2.2 Виды профессиональной деятельности	9
2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной программы профессионального обучения	9
2.4 Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения	10
2.5 Структура адаптированной программы профессионального обучения	15
2.6 Трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения	16
2.7 Срок освоения адаптированной программы профессионального обучения	16
3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной программы профессионального обучения	16
3.1 Рабочий учебный план	16
3.2 Календарный учебный график	17
3.3 Рабочие адаптированные программы учебных дисциплин	17
3.4 Рабочая программа «Адаптивная физическая культура»	17
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы профессионального обучения	18
4.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	18
4.2 Итоговая аттестация	19
5. Обеспечение специальных условий для реализации адаптированной программы профессионального обучения для лиц с интеллектуальными нарушениями	20
5.1 Кадровое обеспечение	20
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	21
5.3 Материально-техническое обеспечение	21
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной программы профессионального обучения	22
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся	24
Приложения	

## ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Учебный план. Пояснительная записка к учебному плану.
2. Календарный учебный график
3. Программы учебных дисциплин:
  - ОДК.01 Основы Российского законодательства
  - ОДК.02 Математика в профессии
  - ОДК.03 Коммуникативный практикум
  - ОДК.04 Психология личности и профессиональное самоопределение
  - ОДК.05 Эстетическое воспитание
  - АДП.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
  - АДП.02 Здоровье и окружающая среда
  - ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
  - ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
  - ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места
  - ОП.04 Основы экономики отрасли
  - ОП.05 Охрана труда
  - ОП.06 Основы экологических знаний
  - ОП.07 Безопасность жизнедеятельности
  - ОП.08 Новые материалы в современном интерьере
  - ФЗ Адаптивная физическая культура
4. Программы профессиональных модулей
  - ПМ 01 Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки
  - ПМ 02 Приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
5. Методические материалы

## Раздел 1. Общие положения

Адаптированная программа профессионального обучения (далее АППО) по профессии 16675 Повар, адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья, разработана с целью получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Реализация АППО ориентирована на решение задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья, поступающих на обучение по профессии 16675 Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Педагогические работники, участвующие в реализации АППО, 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 учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний, учитывают характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий), дозируют нагрузку с учетом индивидуальных особенностей, используют чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.

Подачу учебного материала осуществляют небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность. При предъявлении нового и закреплении изученного материала используют вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывают дозированную помощь. Используют закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторяют действия для выработки умений и навыков, используют осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке. Проявляют особый педагогический такт. Используют индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся. Используют наглядные пособия: применяют схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально

определяют объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; используют качественные наглядные методы (натуральные, изобразительные, символические) и приспособления для их демонстрации.

Используют замедленный темп обучения; упрощают структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося. Максимально опираются на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществляют дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося

Применяют 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 используют упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбирают индивидуальный темп работы и нагрузки обучающегося; рационально дозируют содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагают упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, дают предельно развернутые инструкции, увеличивают количество практических проб.

Для облегчения освоения трудовых навыков им предоставляют свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков используют наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируют трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

При формировании программы предусмотрено включение реабилитационного курса «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», обеспечивающего коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Итоговая аттестация по профессии проводится в виде квалификационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Реализация АППО по профессии 16675 Повар позволит эффективно и качественно формировать общие и профессиональные компетенции, подготовить обучающихся с ОВЗ (нарушениями интеллекта) к трудовой деятельности в условиях разных форм собственности и социализироваться.

При разработке программ учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, программ учебной и производственной практик учитываются установленные Профессиональным стандартом (далее Профстандарт) «Повар» трудовые функции, а также соответствующие знания и умения.

АППО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

АППО по профессии Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКС).

В Колледже лица с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) обучаются в специализированных группах, численностью не более 15 человек.

Учебная практика реализуется в соответствии с объемом, установленным учебным планом.

Итоговая аттестация выпускников с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) проводится в форме квалификационного экзамена.

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

АППО обеспечивает достижение обучающимися с ОВЗ результатов, установленных квалификационными требованиями к профессии, Повар 3 разряда.

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

1. Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, ст.79;

2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

3. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";

4. Требования Единых тарифно-квалификационных справочников работ и профессий рабочих (ЕКС);

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение", зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;

6. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях»;

7. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 года № 06-443 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования);

8. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 года N 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)");

9. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 февраля 2019 года № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»;

10. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 года

№ 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации 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).

11. Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022.

**Методическую основу разработки АППО составляют:**

1. 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;

2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. Утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830вн.

**Используемые термины, определения, сокращения**

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

**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.

**Инклюзивное образование** - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

**Адаптированная программа профессионального обучения** - программа подготовки квалифицированных рабочих и 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.

**Адаптационная дисциплина** – это элемент адаптированной программы профессионального обучения, направленная на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида** - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс

оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

**Индивидуальный учебный план** - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

**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 инвалидами и обучающимися лицами с ограниченными возможностями здоровья инвалидами и обучающимися инвалидами и обучающимися лицами с ограниченными возможностями здоровья лиц с ограниченными возможностями здоровья 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 инвалидами и обучающимися лицами с ограниченными возможностями здоровья с ограниченными возможностями здоровья.

#### **Используемые сокращения**

АППО – адаптированная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки);

АД – адаптационная дисциплина;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ПД – профессиональная дисциплина;

УП - учебная практика;

ПП – производственная практика;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

ЕТКС - единый тарифно - квалификационный справочник ПК - профессиональные компетенции

ОК - общие компетенции;

ТФ - трудовые функции

### **1.2. Требования к поступающим**

К освоению АППО по профессии 16675 Повар допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Должны иметь свидетельство об окончании специальной (коррекционной) общеобразовательной школы, а также предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее



информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Приём на обучение по АППО проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении). Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить справку МСЭ и индивидуальную программу реабилитации (абилитации) инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения по данной нозологии, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

По окончании обучения выпускники с ОВЗ (интеллектуальные нарушения) должны освоить области и объекты профессиональной деятельности, и быть готовыми к выполнению всех обозначенных в Профессиональном стандарте «Повар» видов деятельности, предусмотренных для 2 (3) квалификационного разряда.

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

Область профессиональной деятельности: Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

Объект профессиональной деятельности: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд; технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции по подготовке продукции питания.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами интеллектуальных нарушений) рекомендуются следующие виды труда:

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определённым распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства – преимущественно на мелких предприятиях общественного питания,

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

#### ***Вид профессиональной деятельности***

Слушатель адаптированной программы подготовки по профессиям рабочих,

должностям служащих по профессии Повар готовится к следующему виду профессиональной деятельности:

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. Выпускник, освоивший АППО, должен обладать необходимыми знаниями и умениями для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с квалификационными требованиями 2 разряда:

1. ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

2. ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Основная цель вида профессиональной деятельности:

- Приготовление и презентация различных блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания

Вид экономической деятельности:

- Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания

Выпускник по профессии «Повар» готовится к следующим видам деятельности:

1. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из овощей и грибов.
2. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению супов и соусов.
4. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из рыбы.
5. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы.
6. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению холодных блюд и закусок.
7. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению сладких блюд и напитков.
8. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению хлебобулочных изделий.

### **2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной программы профессионального обучения**

- 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

Возможные наименования должностей (профессий):

- Помощник повара

- Младший повар

## 2.4. Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения

Вид профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт ЕТКС Повар	Программа профессионального обучения 16675 Повар
	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие (практический опыт)	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; 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.	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; 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.
<b>Умения</b>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Использовать посудомоечные машины; Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</p> <p>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;</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы; Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей; Готовить каши и гарниры из круп; Готовить блюда из яиц;</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Использовать посудомоечные машины; Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</p> <p>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»</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; Производить обработку овощей, фруктов и грибов; Нарезать и формовать овощи и грибы;</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления</p>

	<p>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;</p>	<p>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;</p>
<b>Знания</b>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в</p>

	<p>за ними;</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания.</p>	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к</p>
--	---	---

		<p>качеству;</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания.</p>
--	--	---

## 2.5. Структура адаптированной программы профессионального обучения

ОДК.01 Основы Российского законодательства

ОДК.02 Математика в профессии

ОДК.03 Коммуникативный практикум

ОДК.04 Психология личности и профессиональное самоопределение

ОДК.05 Эстетическое воспитание

АДП.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

АДП.02 Здоровье и окружающая среда

ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02 Основы товароведения и продовольственных товаров

ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места

ОП.04 Основы экономики отрасли

ОП.05 Охрана труда

ОП.06 Основы экологических знаний

ОП.07 Безопасность жизнедеятельности

ОП.08 Новые материалы в современном интерьере

ФЗ Адаптивная физическая культура

Программы профессиональных модулей

ПМ 01 Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки

ПМ 02 Приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

## **2.6. Трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения**

Объем получения профессионального обучения по профессии 16675 Повар без получения среднего общего образования - 2400 часов.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях):

Курсы	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	ИА	Каникулы	Всего
1	15	14	10	1	-	11	51
2	13	16	9	1	1	2	42
<b>Всего</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>93</b>

## **2.7. Срок освоения адаптированной программы профессионального обучения**

Срок освоения адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар составляет при очной форме обучения - 1 год 10 мес. Лицам, освоившим в полном объеме АППО и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации - Свидетельство о профессии, должности служащего (о присвоении квалификации).

## **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

### **3.1 Рабочий учебный план**

Рабочий учебный план регламентирует, порядок реализации основной образовательной программы профессионального обучения по профессии, определяет качественные и количественные характеристики программы:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объём учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность всех видов практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объём времени государственной итоговой аттестации.

При формировании рабочего учебного плана необходимо учитывать следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;



- Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

- Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения составляет 30 академических часов в неделю.

Рабочий учебный план предназначен для реализации совокупных требований, предъявляемых при реализации основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в соответствии с требованиями Профессионального стандарта.

Учебный год делится на 2 семестра. Каждый семестр завершается промежуточной аттестацией в форме зачёта, дифференцированного зачёта и экзамена.

### **3.2. Календарный учебный график**

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации АППО по профессии 16675 Повар, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

### **3.3. Рабочие адаптированные программы учебных дисциплин**

Состав дисциплин вызвано необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников. Все дисциплины распределены по циклам: общепрофессиональный, адаптационный, профессиональный, физическая культура и вариативная часть.

Программы дисциплин, входящих в состав АППО:

- адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов;
- адаптированные программы профессионального цикла;
- адаптированные программы учебной практики;
- программа по адаптивной физической культуре.

При их реализации в рамках адаптированной образовательной программы предусмотрены специальные требования к условиям их реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В рамках реализации АППО для лиц с интеллектуальными нарушениями уделяется внимание развитию общих, базовых компетенций.

### **3.4. Рабочая программа раздела «Адаптивная физическая культура»**

В рамках образовательной программы реализована дисциплина «Адаптивная физическая культура». В программу дисциплины включено определенное количество часов, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся.

В программе прописаны специальные требования к спортивной базе, обеспечивающие доступность и безопасность занятий. Преподаватель дисциплины «Адаптивная физическая культура» имеет соответствующую подготовку для занятий с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Оценка качества освоения АППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей адаптированной программы профессионального обучения устанавливаются педагогами самостоятельно с учетом ограничений здоровья.

Для слушателя адаптированной программы проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для лиц с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), разработаны формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и /или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ментальными нарушениями имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Промежуточная аттестация слушателей адаптированной программы профессионального обучения осуществляется в форме зачетов и дифференцированных зачетов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с интеллектуальными нарушениями установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам/дифференцированным зачетам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/дифференцированном зачете.

#### **4.2 Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии 16675 Повар, является обязательной и осуществляется после освоения АППО в полном объеме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ИА. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

По окончании освоения адаптированной основной программы профессионального обучения проводится итоговая аттестация, целью которой является определение соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий адаптированной основной программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих

К итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие адаптированную основную программу профессионального обучения в полном объеме: прошедшие промежуточную аттестацию, освоившие программу учебной и производственной практики.

Итоговая аттестация по профессии 16675 Повар проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении и презентации блюда, и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках. Допускается приготовление блюда на предприятии, где обучающийся проходит производственную практику с фотофиксацией пошагового приготовления блюда и представлении фотоотчета на экзамене.

Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в виде собеседования по билетам. Вопросы билетов включают теоретический материал по учебным дисциплинам и МДК: Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места, Технология приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

## **5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ**

### ***5.1. Кадровое обеспечение***

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

При реализации образовательной программы по профессии 16675 Повар, для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости, в колледже предусмотрены штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог, сурдопереводчик.

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, обладают педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами обучающихся. Для данных работников предусмотрено обязательное прохождение профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

АППО по профессии 16675 Повар обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана.

Наряду с учебниками по всем дисциплинам и профессиональным модулям, имеются электронные учебники, а также методические пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированные к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами.

Учебный фонд библиотеки регулярно пополняется. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно - информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используются мультимедийные комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В колледже имеется читальный зал. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в адаптированных формах.

## 5.3 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации АППО по профессии 16675 Повар, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

### Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для реализации АППО по профессии 16675 Повар

№ п/п	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
23	Технологии кулинарного производства
31	Охраны труда, БЖ
33	Адаптационных дисциплин
32	Информационных технологий
<b>Цеха</b>	
10	Кулинарный цех
<b>Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион</b>	
<b>Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал</b>	

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Практика является обязательным разделом АППО по профессии 16675 Повар, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практическая подготовка проводится в учебном кулинарном цехе и на предприятии. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательным учреждением с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом образовательное учреждение учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации 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.

Для лиц с интеллектуальными нарушениями форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Показателями качества выполнения практических заданий пробы являются: степень самостоятельности, соответствие конечного продукта заданному заданию, аккуратность, активность, стремление удерживать задачу в достижении качественного результата, стремление выполнить условия и требования практического задания, умение провести простой анализ своих действий, их результата, объективно оценить свой труд, проявление профессионально важных качеств.

Учебная практика реализовывается рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованном кулинарном цехе, оснащённом необходимым оборудованием. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день - 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва и технологических перерывов в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные рабочие по профессии «Повар». При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации,

данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

**Учебный кулинарный цех:**

Весы настольные механические;

Электроплита;

Вытяжка;

Микроволновая печь;

Шкаф холодильный;

Электромиксер;

Мясорубка;

Стол производственный;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезательная машина;

Картофелеочистительная машина;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ**

В образовательной организации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, её социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворённости учёбой, в колледже ведётся активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

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

В колледже сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями и их сопровождение весь период обучения.

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с ОВЗ возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение в колледже носит непрерывный и комплексный характер:

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

психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на



изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с интеллектуальными нарушениями, гармонизацию их психического состояния; социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ментальными нарушениями в колледже;

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

Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.

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

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с ОВЗ.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с интеллектуальными нарушениями к участию в конкурсах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно-нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

В колледже ведется специализированный учет лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. На сайте колледжа размещена информация об условиях поступления в колледж для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В колледже существует система профориентационной работы. Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, участие в профессиональных пробах, консультации для абитуриентов и родителей по вопросам приема и обучения.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства (такие как «Абилимпикс»), в том числе, дистанционно. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, используется форма сопровождения, как волонтерское движение среди студентов. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, но и способствует более тесному взаимодействию студентов с ними, развивает процессы интеграции в молодежной среде, что обязательно проявится с положительной стороны в общественной жизни в будущем.

Психологическая реабилитационная работа в течение периода обучения проводится по основным направлениям:

- диагностическому;
- психо-коррекционному;
- групповых занятий с элементами тренинга;
- индивидуальных занятий;
- обучающих занятий (тренинги);
- консультирование (обучающихся, родителей, преподавателей).

Социальное сопровождение включает мероприятия, направленные на социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, социального обеспечения и питания. Большое внимание уделяется созданию толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Обучающиеся колледжа принимают участие в городских и региональных конкурсах и спортивных мероприятиях города. Организованы посещения выставок, музеев, театров, организуется экскурсионная работа.