

**Министерство образования и науки Ульяновской области
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Барышский индустриально-технологический техникум»**

Одобрена на заседании
Педагогического совета
Протокол № 12 от
«25» сентября 2020 г.



**АДАптированная образовательная программа
профессионального обучения - программа
профессиональной подготовки по профессии
16675 «ПОВАР»**

Форма обучения – очная

Срок обучения – 2 года 10 месяцев

Барыш 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения.....	<u>3</u>
1.1. Пояснительная записка.....	<u>3</u>
1.2. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессионального обучения.....	<u>4</u>
1.3. Основные понятия.....	<u>5</u>
1.4. Нормативный срок освоения адаптированной программы профессионального обучения.....	<u>7</u>
1.5. Требования к абитуриенту	<u>7</u>
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения адаптированной программы профессионального обучения	<u>7</u>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников.....	<u>7</u>
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника.....	<u>7</u>
2.3. Требования к результатам освоения адаптированной общеобразовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.....	<u>8</u>
2.4. Требования к структуре программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.....	<u>15</u>
2.5. Оценка качества подготовки.....	<u>15</u>
Раздел 3. Документы определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	<u>16</u>
3.1. Календарный учебный график.....	<u>16</u>
3.2. Учебный план.....	<u>16</u>
3.3. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла.....	<u>18</u>
Раздел 4. Обеспечение социальных условий для обучающихся с ОВЗ.....	<u>20</u>
4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.....	<u>20</u>
4.2. Информационное обеспечение обучения.....	<u>21</u>
4.3. Кадровое обеспечение образовательного обеспечения.....	<u>21</u>
4.4. Требование к организации практики обучающихся с ОВЗ.....	<u>22</u>
Раздел 5. Контроль и оценка результатов адаптированной образовательной программы профессионального обучения	<u>23</u>
5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации.....	<u>23</u>
5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья.....	<u>24</u>
5.3. Фонд оценочных средств.....	<u>25</u>
Раздел 6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации обеспечивающей социальную адаптацию; адаптацию обучающихся инвалидов и ограниченных возможностей здоровья.....	<u>25</u>

1. Общие положения.

1.1. Пояснительная записка.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся, с ограниченными возможностями здоровья (выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Профессиональным стандартом «Повар» (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. № 610н)

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

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана в отношении учебной группы лиц с ограниченными возможностями здоровья (для выпускников СКШ VIII вида) с целью обеспечения их прав на доступное, качественное образование, создания условий для их успешной социализации, профессиональной адаптации и конкурентоспособности на рынке труда, формирования общей культуры в соответствии с принятыми в обществе нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ в соответствии с профилем профессиональной подготовки

Профессиональное обучение, как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

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

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

Основными пользователями являются:

- преподаватели, сотрудники ОГБПОУ БИТТ
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по профессии Повар;
- администрация и коллективные органы управления ОГБПОУ БИТТ;
- абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);
- работодатели.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Устав ОГБПОУ БИТТ, утвержденный министром образования и науки Ульяновской области (распоряжение № 1571-р от 24.08.2015г).

Методическую основу разработки АОППО составляют требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281), Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 « 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06- 830 вн).

1.3. Основные понятия

Адаптация – это не только приспособление индивида к успешному функционированию в данной среде, но и способность к дальнейшему психологическому, личностному, социальному развитию.

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

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

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

Интегрированное обучение - совместное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья и лиц, не имеющих таких ограничений, посредством

создания специальных условий для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья - лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

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.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания; специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов; специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования; предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь; проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий; обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность; и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Умственная отсталость - это стойкое, необратимое нарушение преимущественно познавательной деятельности, а также эмоционально-волевой и поведенческой сфер, обусловленное органическим поражением коры головного мозга, имеющим диффузный характер. Согласно международной классификации (МКБ-10), выделяют четыре формы умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.4. Нормативный срок освоения адаптированной программы профессионального обучения.

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар 2 года 10 месяцев при очной форме подготовки.

На освоение адаптированной образовательной программы профессионального обучения отводится **4290** учебных часов.

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2 разряда.

1.5. Требования к абитуриенту

На обучение по АОППО по профессии 16675 Повар поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения VIII вида.

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

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

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

- выполнение вспомогательных работ по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и кулинарных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных изделий;

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника:

- 2.2.1. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
- 2.2.2. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов.
- 2.2.3. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.
- 2.2.4. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению супов и соусов
- 2.2.5. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
- 2.2.6. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога и напитков.

2.3. Требования к результатам освоения адаптированной общеобразовательной профессиональной программы профессионального обучения

Выпускник, освоивший АОППО по профессии 16675 «Повар» должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<p><u>Умения:</u> пользоваться литературой, справочниками, Интернет-ресурсами, ориентируется в профессиональном информационном поле, умеет выделить главное из всего потока информации для решения профессиональной задачи.</p> <p><u>Знания:</u> литературы, справочников, Интернет-ресурсов, ориентируется в профессиональном информационном поле</p>
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	<p><u>Умения:</u> определять цели профессионального общения, выбирая стратегию, методы, средства и формы коммуникаций.</p> <p><u>Знания:</u> способы обработки (с применением ПК и программного обеспечения) представления, хранения и передачи профессионально ориентированной информации. Устанавливает профессиональные взаимоотношения</p>
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с	<p><u>Умения:</u> устанавливает профессиональные взаимоотношения с</p>

	коллегами, руководством, клиентами	коллегами, клиентами, руководством. <u>Знания:</u> соблюдает субординационные отношения, владеет профессиональным этикетом. Учитывает личные особенности субъектов профессионального общения.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<u>Умения:</u> определяют гражданскую жизненную позицию. Использует полученные профессиональные знания при несении воинской обязанности <u>Знания:</u> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и формулировка Компетенции	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	<u>Практический опыт:</u> обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; <u>Умения:</u> проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов по заданию повара; обрабатывать различными методами овощи и грибы по заданию повара; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов, охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы по заданию повара; <u>Знания:</u> ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов
	ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	

		<p>при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража;. способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</p>
<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</p>	<p><u>Практический опыт:</u> подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством 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 творога по заданию повара; приготовление блюд из яиц по заданию повара; приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; <u>Умения:</u> проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <u>Знания:</u> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога,</p>
	<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы</p>	
	<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий</p>	
	<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</p>	
	<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	

		теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовление супов и соусов.	ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары,	<p><u>Практический опыт:</u> приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p><u>Умения:</u> проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p><u>Знания:</u> классификации, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
	ПК 3.2. Готовить простые супы	
	ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	
	ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы	
Приготовление	ПК 4.1. Производить	<u>Практический опыт:</u> обработки рыбного

блюды из рыбы	обработку рыбы с костным скелетом.	сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; <u>Умения:</u> проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; <u>Знания:</u> классификации, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	
	ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<u>Практический опыт:</u> обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы по заданию повара; Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; <u>Умения:</u> проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям
	ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	
	ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	

	<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; <u>Знания:</u> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
<p>Приготовление холодных блюд и закусок.</p>	<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<p><u>Практический опыт:</u> подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок по заданию повара; Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; <u>Умения:</u> проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы</p>

		<p>хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p><u>Знания:</u> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
<p>Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p> <p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<p><u>Практический опыт:</u> приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p><u>Умения:</u> проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;</p> <p><u>Знания:</u> классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p>

		правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
--	--	---

2.4. Требования к структуре программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар

Программа АОППО по профессии 16675 Повар предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Общепрофессионального;

Профессионального;

И разделов: физическая культура; учебная практика;

Производственная практика; промежуточная аттестация; итоговая аттестация.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой профессии 16675 Повар. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

2.5. Оценка качества подготовки

Качество освоения учебных дисциплин оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний обучающихся по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, в форме зачетов, контрольных работ, тестов, практических работ и др.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Зачеты проводятся по физической культуре (ФК. 00), по учебной и производственной практике, а также по всем изучаемым предметам в конце семестра.

Дифференцированные зачеты проводятся по предметам общеобразовательного цикла в конце каждого учебного года или по завершении изучения предмета, кроме тех предметов, по которым предусмотрен экзамен.

Завершающим этапом промежуточной аттестации является квалификационный экзамен в соответствии с учебным планом.

По результатам итоговой аттестации, по профессиональной подготовке обучающимся присваивается квалификации: **повар 2 разряда**.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на аттестации, выдается документ установленного образца

Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Календарный учебный график по профессии 16675 «Повар» определяет последовательность реализации адаптированной программы профессиональной подготовки; распределение учебной нагрузки по курсам, семестрам, неделям, включая теоретическое обучение, практику, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы.

3.2. Учебный план

3.2.1. Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработан на основе тарифно-квалификационной характеристики профессии 16675 Повар 2-го - 3-го разряда; профессионального стандарта Повар (Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610 н); Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 (ред. от 21.08 2013) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 15.05 2013 N 28395) ; Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях , в том числе оснащенности образовательного процесса». (Письмо Минобрнауки РФ ,утверждено 26.12.2013г. № 06-2412); Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО» (Утверждено директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки РФ ,20.04.2015г. № 06- 830)

Учебный план предназначен для профессиональной подготовки по профессии Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с задержкой психического развития),не имеющих основное общее образование
Профессиональная подготовка осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 24 ноября 1995г.№ 181- ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», Федеральным законом от 29 декабря 2012г.№ 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Государственной программой Российской

Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 года №175, Письмом МО РФ от 06.04.2004 № 26/188-6и «О дополнительных мерах по соблюдению прав на образование детей- инвалидов с отклонениями в умственном развитии».

Срок обучения по данной программе 2 года 10 месяцев.

Обязательная аудиторная нагрузка составляет 30 часов в неделю.

Число учебных дней в неделю – 5 дней.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин.

Учебный план содержит информацию о курсах, циклах, учебных дисциплинах, профессиональных модулей, междисциплинарных курсах и практик с указанием аудиторной учебной нагрузки.

Учебный процесс представлен общепрофессиональным (430 часов), Адаптационным (720 час), профессиональным (2456 часа) циклами. В общепрофессиональный цикл (ОП) входят дисциплины: ОП.01 Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии в пищевом производстве, ОП.02 Товароведение пищевых продуктов, ОП.03 Оборудование общественного питания, ОП.04 Организация производства предприятий общественного питания, ОП. 05 Экономические и правовые основы производственной деятельности, ОП.06 Безопасность жизнедеятельности . ОП. 07 Рисование и лепка, ОП .08 Охрана труда.

В адаптационный цикл (АД) входят дисциплины: АД.01 Русский язык, АД.02 История родного края, АД.03 Математика в профессии, АД.04 Физическая культура, АД.05 Основы экологических знаний, АД.06 Социально- профессиональная адаптация, АД.07 Литература родного края, АД.08 Основы информатизации , АД.09 География родного края, АД.10 История России, АД.11 Культура делового общения.

Профессиональный цикл представлен профессиональными модулями ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента, в который входят МДК.01.01 Организация приготовления , подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, УП. 01 Учебная практика, ПП.01 Производственная практика. ПМ.02. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара, в который входят МДК.02.01. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, УП.02 Учебная практика, ПП.02 Производственная практика.

Освоение профессиональных модулей проводится параллельно с изучением цикла общепрофессиональных дисциплин и дисциплин адаптационного цикла.

Учебная практика (1038 часа) АОПО по профессии 16675 Повар проводится в учебном кулинарном цехе техникума. Условия допуска к работе: наличие медицинской книжки, прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) а также внеочередных мер, осмотров, обследований) в установленном законодательством РФ порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя в возрасте от 18 лет.

Производственная практика проводится по окончании освоения модулей и включает в себя все виды работ по модулям. На производственную практику отводится 8 недели (240 часов). Производственная практика организуется на рабочих местах предприятий всех форм собственности.

Учебным планом предусмотрены консультации, промежуточная аттестация в форме: дифференцированных зачетов и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям.

Учебным планом предусмотрены консультации в соответствии с графиком, составленным из расчета 4 часа на одного слушателя на учебный год. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные.

Зачет по учебной дисциплине АД.04. Физическая культура, дифференцированные зачеты по дисциплине междисциплинарному курсу МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.02.01.Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, УП.01, УП.02 Учебной практики проводятся за счет времени отведенного на изучение учебной дисциплины, междисциплинарному курсу, учебной практики соответственно.

Экзамен (квалификационный) проводится по освоению профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара с целью оценки овладения слушателями вида профессиональной деятельности и сформированности общих и профессиональных компетенций.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена с присвоением квалификации: Повар-2 разряда. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике.

3.3 Рабочие программы учебных дисциплин: общеобразовательного и общепрофессионального циклов, программы профессиональных модулей.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разрабатываются в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин.

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложения №
1	2	3
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	Приложение № 3.3.1
ОП.01	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии в пищевом производстве	Приложение № 3.3.2
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	Приложение № 3.3.3
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	Приложение № 3.3.4
ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания	Приложение № 3.3.5
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Приложение № 3.3.6
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	Приложение № 3.3.7
ОП.07	Рисование и лепка	Приложение № 3.3.8
ОП.08	Охрана труда	Приложение № 3.3.9
АД.00	Адаптационный цикл	Приложение № 3.3.10
АД.01	Русский язык	Приложение № 3.3.11
АД.02	История родного края	Приложение № 3.3.12
АД.03	Математика в профессии	Приложение № 3.3.13
АД.04	Физическая культура	Приложение № 3.3.14
АД.05	Основы экологических знаний	Приложение № 3.3.15
АД.06	Социально-профессиональная адаптация	Приложение № 3.3.16
АД.07	Литература родного края	Приложение № 3.3.17
АД.08	Основы информатизации	Приложение № 3.3.18
АД.09	География родного края	Приложение № 3.3.19
АД.10	История России	Приложение № 3.3.20
АД.11	Культура делового общения	Приложение № 3.3.21
П.00	Профессиональный цикл	Приложение № 3.3.22
ПМ.00	Профессиональные модули	Приложение № 3.3.23
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приложение № 3.3.24

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Приложение № 3.3.25
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Приложение № 3.3.26
УП. 01	Учебная практика	Приложение № 3.3.27
ПП.01	Производственная практика	Приложение № 3.3.28
ПМ.02	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Приложение № 3.3.29
МДК.02.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Приложение № 3.3.30
УП. 02	Учебная практика	Приложение № 3.3.31
ПП.02	Производственная практика	Приложение № 3.3.31

4. Обеспечение специальных условий для обучающихся ОВЗ.

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Техникум для реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные интерактивной доской, видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном), помещения для проведения практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для обучающихся), компьютерный класс, оснащенный компьютерами с доступом к сети Интернет.

Имеются все необходимые учебные кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями по профессии.

№	Наименование
1	Кабинеты: Технологии кулинарного производства Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	Лаборатории: Технического оснащения и организации рабочего места,

	микробиологии, санитарии и гигиены Товароведение продовольственных товаров
3	Учебный кулинарный цех.
4	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный зал; актовый зал, спортивная площадка.

Для обеспечения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены требования к доступной среде:

- организация безбарьерной среды (пандус, поручни, кнопка вызова, волонтеры или дежурный для доступности перемещения внутри здания)

На базе техникума работает медицинский кабинет, спортивный зал, которые помогают поддерживать психологическое и физическое здоровье обучающихся.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы. АОППО по профессии 16675 «Повар» обеспечивается учебно-методической документацией и учебными изданиями по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям адаптированной образовательной программы.

По АОППО имеется соответствующая нормативная документация, рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям данной профессии.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню учебных дисциплин адаптированной образовательной программы.

Обучающимся данной образовательной программы обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, интернет ресурсам. Обеспеченность обучающихся учебной литературой соответствует нормативу – 1 экз. на одного обучающегося, в том числе электронными изданиями. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация АОППО по профессии 16675 «Повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и учебной практики. Ведущий кадровый состав, работающий по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар, имеет курсы повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья («Инновационные образовательные технологии как средство модернизации обучения инвалидов и лиц с ОВЗ»),

«Сопровождение профессионального самоопределения инвалидов и лиц с ОВЗ»). Педагогические работники, реализующие адаптированную образовательную программу профессионального обучения по профессии 16675 Повар, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекаются педагог – психолог, социальный педагог, специалист по информационным средствам обучения. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательной для преподавателей за освоение обучающимися проф.учебного цикла. Преподаватели, мастера п/о получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в т.ч. в форме стажировок в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом АОППО по профессии 16675 Повар. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально – практическую подготовку обучающихся. В АОППО реализуются учебная и производственная практики. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Учебная практика по учебному плану предусмотрена 3 дня в неделю, чередуясь с теоретическим обучением. При проведении занятий учебной практики также предусмотрена частая смена видов деятельности обучающимися. Перед началом занятий мастер п/о обязательно проводит организационный момент, выявляя физическое и психическое состояние обучающихся. В минуты отдыха с такими обучающимися работает педагог - психолог, классный руководитель или социальный педагог. Возможно выполнение упражнений на релаксацию, проведение тренингов, просмотр видеороликов, дискуссии.

Базами практики обучающихся являются предприятия различных организационно- правовых форм. Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов оборудования.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения производственной практики в соответствии с учебным планом всеми обучающимися, осваивающими программы профессионального обучения.

По итогам прохождения производственной практики предусмотрены следующие формы отчетности:

- аттестационный лист;
- дневник производственной практики;
- производственная характеристика;
- отчет о ходе ПП обучающегося;
- отзыв от работодателя.

5. Контроль и оценка результатов адаптированной программы профессионального обучения.

5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере). Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

- выполнении обучаемыми 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 проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором техникума. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков

прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачёт по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам;
- зачет по дисциплине.

Уровень подготовки по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт оценивается – «зачтено», «не зачтено». Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, учебную и производственную практику. При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

Практика является обязательным разделом АОППО. Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Практика реализуется в несколько периодов в соответствии с графиком учебного процесса.

Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.

5.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья

По завершению обучения выдается свидетельство о профессиональном обучении по профессии 16675 Повар.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные АОППО по профессии 16675 «Повар» и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по теоретическому и практическому этапам обучения, предусмотренные учебным планом.

Оценка качества выполненных практических работ осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа преподавателей и мастеров образовательного учреждения по профилю профессии и внешних экспертов (представителей от работодателей).

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационной комиссии.

5.3. Фонд оценочных средств.

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для оценки знаний, умений и освоенных обучающимися компетенций при текущем контроле успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации.

ФОС состоит из программы итоговой аттестации и комплектов оценочных средств (далее – КОС) по всем учебным дисциплинам и профессиональному модулю АООП в соответствии с учебным планом образовательного учреждения.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в различных формах в соответствии с учебным планом.

Система оценивания знаний, умений, общих и профессиональных компетенций осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ОГБПОУ БИТТ.

Раздел 6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В техникуме создано специальное структурное подразделение, ответственное за организацию обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В состав подразделения включены: руководитель подразделения, методисты, педагог-психолог, социальный педагог.

В ОГБПОУ БИТТ ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. Эту работу ведут сотрудники подразделения по организации инклюзивного образования и заместитель директора по УПР.

На сайте техникума в разделе «Приемная комиссия» размещена информация об условиях поступления в техникум для инвалидов и лиц с ограниченными

возможностями здоровья. Кроме этого, на сайте работает раздел, посвященный реализации инклюзивного образования в техникуме.

В ОГБПОУ БИТТ существует система профориентационной работы, в том числе ориентированная и на инвалидов и лиц с ОВЗ. Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, консультации для инвалидов и родителей по вопросам приема и обучения, участие обучающихся в олимпиадах.

Организационно-педагогическое сопровождение лиц с ограниченными возможностями здоровья (легкой умственной отсталостью) направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и включает в себя:

- рациональный подход к составлению расписания учебных занятий;
- подбор и разработку учебных материалов;
- контроль посещения занятий;
- помощь в организации самостоятельной работы;
- организацию индивидуальных консультаций;
- проведение индивидуальных занятий или занятий в малых группах по отдельным дисциплинам;
- мониторинг результатов текущего контроля и промежуточной аттестации;
- коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ;
- консультирование педагогов по психофизическим особенностям обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для преподавателей и сотрудников.

Психолого-педагогическое сопровождение студентов направлено на гармонизацию эмоционального фона обучающихся, снятие нервно-психического напряжения, коррекцию самооценки, развитие психических функций (памяти, мышления, воображения, внимания), преодоление пассивности, формирование самостоятельности, ответственности и активной жизненной позиции, преодоление отчужденности и формирование коммуникативных навыков. Используемые методы психологической поддержки и реабилитации: индивидуальные консультации, беседы, ролевые игры, тренинговые упражнения, групповые психокоррекционные занятия, тренинги и др.

Целью профилактически-оздоровительного направления является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В техникуме предусмотрено освоение дисциплины «Физическая культура» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями на основе принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

Обучение обучающихся является структурной единицей всей образовательной системы техникума и ориентировано на решение проблем социальной адаптации,

профессионального самоопределения детей с особыми образовательными потребностями. Обучение обучающихся в техникуме реализуется через организацию внеурочной работы, которая проводится педагогом-психологом, социальным педагогом, классными руководителями, мастерами производственного обучения, библиотекарем. Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ имеют возможность принимать участие во всех мероприятиях, проводимых техникумом, посещать спортивные секции и творческие объединения. Периодически проводятся общие праздники, экскурсии для всех обучающихся техникума.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья имеют равную с другими обучающимися возможность принимать участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.