



ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАРГАСОКСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА»

РАССМОТРЕНО
на заседании
методической комиссии
Протокол № 1
от « 31 » 10 2023 г.
Родикова С.С.
Подпись руководителя

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Грицаева Е.И.
« 31 » 10 2023 г.



СОГЛАСОВАНО:
ИП Колмакова Мария Александровна
от « 31 » 10 2023 г.
(Колмакова М.А.)
Подпись руководителя

АДАптированная основная образовательная программа
профессионального обучения
для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Профессия 16675 Повар 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Квалификация: Изготовитель пищевых полуфабрикатов, повар

Форма обучения-очная

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев БТ к УО

Каргасок 2023

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с комплексными нарушениями) на получение профессионального образования по профессии **16675 Повар 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**, а также реализации специальных условий:

- 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 техникуме толерантной социокультурной среды.

Особенностями АООП по профессии **16675 Повар 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** для лиц с ОВЗ и инвалидов являются возможность реализации образовательной программы с использованием сетевой формы обучения. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АООП для лиц с ОВЗ и инвалидов

1. Конвенция о правах инвалидов (принята резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи ООН от 13 декабря 2006 г.).
2. Федеральный закон от 3 мая 2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации конвенции о правах инвалидов».
3. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от 11 июня 2021 г.).
4. Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 30 декабря 2021 г.).
5. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».
6. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 29 марта 2019 г. № 363 Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» (редакция от 18 октября 2021 г.).
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (редакция Приказа Минобрнауки России от 18 августа 2016 года № 1065).
9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 декабря 2015 г. № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования».
10. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 февраля 2016 г. № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере

- образования» (вместе с «Разъяснениями по вопросам исполнения приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и от 2 декабря 2015 г. № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»).
11. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
 12. Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08. 2013 г. № 977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
 13. Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».
 14. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования».
 15. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281 «О направлении Требований (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утверждено Министерством образования и науки России 26 декабря 2013 г. № 06-2412вн)».
 16. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16 апреля 2015 г. № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».
 17. Письмо Минпросвещения России от 07.02.2020 № ВБ-234/07 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями для специалистов психолого-медико-педагогических комиссий по формулированию заключений, включающих рекомендации по сопровождению ассистентом (помощником) и (или) тьютором»).
 18. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 г. № 05398 «О направлении методических рекомендаций 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».
 19. Письмо Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 22 октября 2020 г. № МН-5/4683 «О направлении методических рекомендаций по организации образовательной деятельности для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в условиях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID- 19) на территории Российской Федерации».
 20. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 апреля 2014г. № 05-785 «О направлении методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе

оснащенности образовательного процесса», утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 08 апреля 2014 г. № АК-44/05вн).

21. Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610 н).

22. Устав Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Каргасокский техникум промышленности и речного транспорта» (ОГБПОУ «КТПРТ»);

23. Локальные нормативные документы Техникума.

24. Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности адаптированных программ профессионального образования и профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов ОГБПОУ «КТПРТ».

25. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «КТПРТ».

26. Положение об учебной и производственной практике обучающихся ОГБПОУ «КТПРТ».

Методическую основу разработки адаптированной основной образовательной программы 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 (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412 вн);

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. № 06-830 вн.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов»- 1 год и 10 месяцев.

1.3. Требования к абитуриенту

К освоению адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды, без требований к уровню образования.

Приём на обучение по основной программе профессионального обучения проводится по личному заявлению абитуриента.

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности получения образования по данной профессии.

II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АООП для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов 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 промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

2.2. Вид профессиональной деятельности и компетенции выпускника

Вид профессиональной деятельности

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности:

- приготовление простых, основных полуфабрикатов;
- приготовление и презентация различных блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

Вид экономической деятельности:

- деятельность предприятий общественного питания.

Обобщенные трудовые функции:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, другой продукции под руководством повара;
- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

Возможные наименования должностей (профессий):

- помощник повара;
- младший повар.

III. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

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 времени 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 времени 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;
- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет не более 30 академических часов в неделю;
- объём обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения составляет 30 академических часов в неделю;

Объем обязательной аудиторной нагрузки в учебном плане в графе «Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам» показан в часах на весь семестр, безотносительно к распределению часов по неделям обучения.

Рабочий учебный план ОГБПОУ «КТПРТ» предназначен для реализации совокупных требований, предъявляемых при реализации основной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов в соответствии с требованиями Профессионального стандарта.

Максимальная учебная нагрузка по учебному плану составляет - 2460 часов из них обязательная учебная нагрузка 2460 часов. Учебная и производственная практика составляет 1140 часов. Учебная - 840 часов, производственная - 300 часов.

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебный год делится на 2 семестра. Каждый семестр завершается промежуточной аттестацией в форме зачёта, дифференцированного зачёта или экзамена.

Общепрофессиональный цикл основной образовательной программы профессионального обучения определяет профессиональную направленность и является источником базовых знаний по профессии. В рабочем учебном плане по профессии общепрофессиональный цикл представлен следующими дисциплинами с обязательной аудиторной нагрузкой:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - 60 часов;

ОП.02 Товароведение пищевых продуктов - 60 часов;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места - 96 часов;

ОП.04 Охрана труда - 36 часов;

ОП.АД.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний - 36 часов;

ОП.АД.06 Физическая культура - 132 часа;

ОП.АД.07 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии - 36 часов;

ОП.АД.08 Коммуникативный практикум - 36 часов;

ОП.АД.09 Психология личности и профессиональное самоопределение - 36 часов;

ОП.АД.10 Основы интеллектуального труда - 36 часов;

ОП.АД.11 Познай себя - 36 часов;

ОП.В.12 Введение в профессию - 36 часов;

ОП.В.13 Основы финансовой грамотности - 36 часов.

Профессиональный цикл представлен профессиональными модулями:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 666 часов;

МДК.01.01 - Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 234 часа;

УП.01 - 312 часов;

ПП.01 - 120 часов;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 1032 часа;

МДК.02.01 Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 324 часа;

УП.02 - 528 часов;

ПП.02 - 180 часов.

Для получения более прочных знаний, умений и формированию профессиональных компетенций в графике учебного процесса предусмотрено чередование теоретического обучения, учебной практики и производственной практики.

Особое внимание во время практики уделяется развитию профессионально значимых навыков и профессиональных компетенций.

3.2. Календарный учебный график

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации основной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

3.3. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла

Введение данных дисциплин вызвано необходимостью формирования профессиональных, общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

ОП.02 Товароведение пищевых продуктов;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП.04 Охрана труда;

ОП.АД.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний;

ОП.АД.06 Физическая культура;

ОП.АД.07 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии;

ОП.АД.08 Коммуникативный практикум;

ОП.АД.09 Психология личности и профессиональное самоопределение;

ОП.АД.10 Основы интеллектуального труда;

ОП.АД.11 Познай себя;

ОП.В.12 Введение в профессию;

ОП.В.13 Основы финансовой грамотности.

3.4. Рабочие программы профессиональных модулей

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

МДК.01.01 - Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

МДК.02.01 Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

3.5. Рабочая программа дисциплины «Физическая культура»

При ограниченных возможностях здоровья и инвалидности страдают такие сферы физического развития как координация, равновесие, согласованность движений, дифференцировка усилий и расстояния, мелкая моторика, разнообразные дефекты осанки, плоскостопие.

Физические упражнения играют огромную роль в реабилитации, адаптации детей с ОВЗ и инвалидностью и в их физическом развитии. Одни и те же упражнения могут использоваться на уроках физического воспитания и лечебной физической культуры, на рекреационных и спортивных занятиях.

Для достижения оптимального эффекта от занятий физическими упражнениями необходимо учитывать следующие факторы:

- индивидуальные способности занимающихся (возраст, пол, состояние здоровья, физическое развитие, уровень физической подготовленности);
- особенности физических упражнений (сложность, новизна, специализированность, техническая характеристика);
- внешние условия: режим труда, учебы, быта, отдыха, конкретные условия двигательной деятельности (метеорологические условия, качество оборудования и инвентаря, гигиена мест занятий).

3.6. Рабочая программа учебной практики

При реализации основной программы профессионального обучения предусмотрена учебная практика по профессиональным модулям:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Учебная практика проводится в лабораториях и кулинарном цехе техникума в рамках профессионального модуля после выполнения программы по междисциплинарному курсу. Рабочая программа учебной практики входит в состав программы профессионального модуля.

3.7. Рабочая программа производственной практики

При реализации основной образовательной программы профессионального обучения предусмотрена производственная практика по профессиональному модулю:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Производственная практика проходит рассредоточено в организациях и предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Рабочая программа производственной практики входит в состав программы профессионального модуля.

IV. Контроль и оценка результатов освоения основной программы профессиональной подготовки

4.1. Промежуточная аттестация. Программа промежуточной аттестации.

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

Входной контроль разработан с учётом их индивидуальных психофизических особенностей и проводится в форме тестирования. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию учебного материала.

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, дифференцированных зачетов, экзаменов. При промежуточной аттестации лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов также используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины с целью оценивания уровня освоения программного материала.

4.2. Итоговая аттестация. Программа итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников, завершающих обучение по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы профессионального обучения в полном объёме. ГИА проводится в форме защиты выпускной практической квалификационной работы (ВПКР). Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной практической квалификационной работы определяется техникумом самостоятельно. Темы ВПКР разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на методической комиссии и утверждаются приказом директора техникума

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план), если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация выпускников профессионального обучения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объёме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ГИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ГИА. 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).

4.3. Фонды оценочных средств

ФОС по основной программе профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- государственной итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно и фиксируются локальными актами (Положениями), утверждёнными директором.

ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно.

ФОС ГИА утверждаются техникумом после согласования с работодателем.

V. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Кадровое обеспечение

При реализации основной образовательной программы профессионального обучения, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в техникуме предусмотрены штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: социальный педагог, педагог- психолог.

Социальный педагог - основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в техникуме. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности ребенка и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации ребенка в техникуме. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава техникума, устанавливает взаимодействие с учреждениями - партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов. Важная сфера деятельности социального педагога - помощь родителям обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в адаптации в техникуме.

Педагог-психолог - это специалист, сочетающий в своей работе знания по психологии и педагогике. Проводит работу, направленную на сохранение психического здоровья и развитие личности обучающихся. Выявляет условия, затрудняющие становление личности, и посредством психопрофилактических мер, психодиагностики, психокоррекции, консультирования и реабилитации оказывает помощь обучающимся и родителям (лицам, их заменяющим) в решении личностных, профессиональных и других психологических проблем. Функции педагога-психолога включают в себя:

- осуществление профессиональной деятельности, направленной на сохранение психологического, соматического и социального благополучия детей в процессе воспитания и обучения;
- содействие в охране прав личности в соответствии с конвенцией по охране прав ребенка;
- определение факторов, препятствующих развитию личности обучающихся, и принятие мер оказания различного вида психологической помощи;
- проведение психологической диагностики различного профиля и предназначения;
- ведение документации по установленной форме и использование ее по назначению;
- участие в планировании и разработке адаптированных программ образовательной деятельности с учетом индивидуальных и половозрастных особенностей личности детей, тем самым, содействие в развитии у них готовности к ориентации в различных ситуациях самоопределения;
- консультирование работников учреждения по вопросам развития данного учреждения, практического применения психологии, ориентированной на повышение социально-психологической компетентности детей, родителей.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в техникуме обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная программа профессионального обучения «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем

дисциплинам (модулям) учебного плана. Основная учебно-методическая литература, внесена в программы дисциплин и модулей в качестве обязательной. Обеспеченность основной учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося). Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулю имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья, которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулю. Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В библиотеке имеется необходимое количество электронных ресурсов по профессии. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации основной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

5.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация АООП обеспечивается доступом каждого обучающегося инвалида и лица с ОВЗ к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей).

Каждый обучающийся инвалид и лицо с ОВЗ обеспечен не менее, чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные АООП.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ОГБПОУ «КТПРТ», реализующее АООП по профессии **16675 Повар 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**, располагает материально-технической базой,

обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, самостоятельной работы, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

В техникуме созданы условия для получения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, в том числе: Учебный корпус №1 оборудован пандусом, поручнями, расширенным дверным проемом. Аудитории для проведения учебных занятий располагаются на первом этаже; предоставление услуг волонтера, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение выпускной практической работы (ВПКР).

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинет общеобразовательных дисциплин: <ul style="list-style-type: none">• Русский язык и литература• Иностранный язык• Математика• История/обществознание• Основы безопасности жизнедеятельности• Химия/биология/экология• Физика/астрономия• Информатика
Кабинет охраны труда
Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Кабинет товароведения продовольственных товаров
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
Лаборатория: учебная кухня столовой
Учебно-кондитерская лаборатория
Спортивный зал
Тренажерный зал
Библиотека
Читальный зал
Актовый зал

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Актовый зал.

Реализация АООП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении.

5.6. Требования к организации практики

Практика является обязательным разделом основной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов. Форма проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной практической квалификационной работы.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности повара, изготовителя пищевых полуфабрикатов.

Учебная практика реализовывается рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованной учебной мастерской, оснащенной 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 20 минут и технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов 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, изготовитель пищевых полуфабрикатов». 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.

5.7. Характеристика социокультурной среды

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

Воспитательная работа с обучающимися является важнейшей составляющей качества их подготовки по профессии. Работа проводится с целью формирования сознательной гражданской позиции и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях. В техникуме разработана программа воспитательной деятельности с учетом современных требований, и создания комплекса программ по организации комфортного социального пространства и адаптации в обществе, становления грамотного профессионала. Основными направлениями воспитательной работы с обучающимися в техникуме являются: создание среды, направленной на творческое саморазвитие личности, духовного

совершенствования личности, организация физического и валеологического образования, организация профилактики правонарушений в студенческой среде, организация и проведение традиционных мероприятий, досуговая деятельность, организация воспитательного процесса в общежитии, информационное обеспечение обучающихся, социально- психологическая работа с обучающимися.

Организацию воспитательной работы осуществляют: педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели. С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в техникуме работают классные руководители, закрепленные за группами обучающихся с нарушением интеллекта. Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, экскурсии, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение обучающихся в общежитиях.

Систематически проводятся классные часы. Обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», и многое другое. В техникуме существует и совершенствуется работа методического объединения педагогов, участвующих в реализации адаптированной образовательной программы, на котором рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной и учебной деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.