Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

Согласовано:
Председатель правления ПО «Талицкое»
_____ О.Ю. Пономарёва
31 августа 2022 г.
М.П.

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И. Ляшок
01 сентября 2022 г.
М.П.

Программа производственного обучения
- адаптированная образовательная программа
для лиц с ограниченными возможностями здоровья:
программа профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» для выпускников, имеющих базовое образование
- специальное (коррекционное)
со сроком обучения 1 год 10 месяцев

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0097B73EA80508AACFD083140B41CE63F7
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 23.06.2022 до 16.09.2023

г.Талица, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 3
1.1.Нормативно-правовые основы разработки АОППО 3
1.2. Требования к поступающим 6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО 6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности 6
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности 7
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения ОАППО 7
2.4. Результаты реализации АОППО 7
2.5. Структура АОППО 12
2.6. Трудоемкость АОППО 13
2.7. Срок освоения АОППО 13
3.Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО 13
3.1. Учебный план 13
3.2. Календарный учебный график 14
3.3. Рабочие программы общеобразовательного цикла 15
3.4. Рабочие программы адаптационного учебного цикла 15
3.5. Рабочие программы профессионального цикла 15
3.6. Рабочая программа раздела «Физическая культура» 16
4.Контроль и оценка результатов освоения АОППО 16
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся 16
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников 18
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ 19
5.1. Кадровое обеспечение 19
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение 19
5.3. Материально-техническое обеспечение 20
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО 21
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся 21
Приложения

1.Общие положения

1.1.Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной программы профессионального обучения

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее – АОППО) – адаптированная образовательная программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья - программа профессионального обучения по профессии «Повар» для выпускников, имеющих базовое образование – специальное (коррекционное), реализуемая в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова» (далее – ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова») представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда, на основе требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30, с учетом методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) (утверждено на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 № 12).

АОППО по профессии «Повар» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- график учебного процесса;
- учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся;
- программы учебной и производственной практик;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

АОППО по профессии «Повар» для выпускников, имеющих базовое образование специальное (коррекционное), адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Программа реализуется по модели «полная инклюзия», то есть студенты колледжа - инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья наряду со здоровыми сверстниками также посещают кружки, клубы, внеурочные мероприятия и др.

Нормативно-правовую основу для разработки АОППО по профессии «Повар» составляют:

- Федеральный закон от 29декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм.);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изм.);
- Конвенция о правах инвалидов;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 года № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 № 06-617 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. № 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациям 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»);

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019 г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»;

- Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 № 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ-11_ на территории Российской Федерации на 2021-2-24 гг.»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года (в ред. от 09.04.2015) № 798 «Об утверждении Федерального государственного стандарта по профессии «Повар, кондитер»»;

- Профессиональный стандарт «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014. Выпуск №51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30;

– Устав ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова»;

- локальные акты ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова».

Термины и сокращения:

Адаптационная дисциплина – 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.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) – документ , в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися 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.

Медико-социальная экспертиза (МСЭ) – признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

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.

Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

Особые образовательные потребности – это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

Профессиональное обучение – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающее 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.

1.2. Требования к поступающим

Поступающие на обучение по программам профессионального обучения (АОППО) по профессии «Повар» должен иметь свидетельство об обучении - документ государственного образца о базовом образовании - специальном (коррекционном), а также предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения (при наличии); заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии или медицинскую справку о возможности обучения по данной профессии.

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

Цель реализации АОППО — обеспечение выполнения требований ФГОС СОО для обучающихся с ОВЗ посредством создания условий для максимального удовлетворения особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ (нарушениями интеллектуального развития), обеспечивающих усвоение ими социального и культурного опыта.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по обработке, мытью и хранению посуды, оборудования, инвентаря, а также механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи;
- открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции;
- выгрузка продукции из тары;
- внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;
- заполнение котлов водой;
- доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию;
- загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт;
- включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников;
- установка подносов на транспортер при комплектации обедов;
- установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками;
- сбор пищевых отходов;
- обработка сырья;
- приготовление полуфабрикатов.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Виды профессиональной деятельности выпускника:

1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов.

2. Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания.

Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППО - АОП:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВПД 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ВПД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК 2.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

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

3. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

2.4. Результаты реализации АОППО

	Профессиональный стандарт/ЕТКС «Повар» /16675 Повар	**Программа профессионального обучения «Повар»**
Вид профессиональной деятельности	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ВПД 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

		ВПД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места - Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе - Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПК 2.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места ПК 2.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ПК 2.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Трудовое действие (практический опыт)	- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара - Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения - Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара - Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов	- Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов; обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. - Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих

	из мяса и домашней птицы по заданию повара - Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара - Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара - Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара - Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара - Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара - Приготовление блюд из яиц по заданию повара - Приготовление блюд из творога по заданию повара - Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара - Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара - Приготовление горячих напитков по заданию повара - Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара - Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара - Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара - Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара - Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара - Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара - Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации - Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара - Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями

	на вынос по заданию повара	
Умения	- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий - Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда - Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты - Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	-Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - 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; -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья. - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции,

	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий Потребителям Правила и технологии расчетов с потребителями Требования охраны труда, производственной санитарии и	подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания. - Ассортимент, товароведную характеристику 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 при нарезке и обработке овощей и грибов; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования; -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - 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; -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

	пожарной безопасности в организациях питания	-способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

2.5. Структура АОППО

Код	Наименование УД, МДК
	Общеобразовательный цикл
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Родная литература
ОУД.03	Математика
ОУД.04	Введение в профессию
	Адаптационный цикл
А.01	Основы интеллектуального труда
А.02	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии
А.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
А.04	Коммуникативный практикум
А.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.01.03	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.01.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,

	десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
Физическая культура	
ЛФК	Физическая культура (лечебная физическая культура)
ПА	Промежуточная аттестация
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

2.6. Трудоемкость АОППО

Максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 3310 часов, включая практическую подготовку.

2.7. Срок освоения АОППО

Срок освоения АОППО по профессии «Повар» для выпускников, имеющих базовое образование - специальное (коррекционное), составляет 1 год 10 месяцев (очная форма обучения).

По окончании обучения выпускнику выдается свидетельство о профессии установленного образца.

3.Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса обучения при реализации АОППО

3.1. Учебный план

Учебный план АОППО по профессии «Повар» разработан на основе:

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациям 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»);
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н).

Учебный план составлен с учетом требований об образовании к несовершеннолетним, обучающимся в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ч.4 и 6 ст.44).

Продолжительность учебной недели 5 дней. Занятия в колледже проводятся по принципу группировки занятий парами и поурочно с 10 минутной переменой, продолжительность одного занятия 40 минут. Продолжительность перемен между парами 10 минут, перерыв между 2 и 3 парами составляет 60 минут.

Учебный год делится на 2 семестра. Семестр завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачёта или экзамена.

Учебный план регламентирует порядок реализации АОППО по профессии «Повар», определяет качественные и количественные характеристики программы:

- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 51 академический час в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки по очной форме обучения составляет 34 академических часа в неделю;
- по дисциплине «Физическая культура (Лечебная физическая культура)» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях);
- консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций определяются ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова» самостоятельно.

Учебная и производственная практика составляет 1678 часов: учебная - 850 часов, производственная – 828 часов.

Обязательная аудиторная нагрузка включает в себя четыре раздела:

- общеобразовательный цикл - 186 часов;
- адаптационный цикл – 178 часов;
- профессиональный цикл – 686 часов, из них общепрофессиональный цикл - 228 часов, профессиональные модули – 458 часов;
- физическая культура – 72 часа.

Практикоориентированность учебного плана составляет 69%.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике АОППО по профессии «Повар» указывается последовательность реализации АОППО по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Общий объем каникулярного времени в 1 учебном году составляет 11 недель, во втором учебном году 2 недели в зимнее время.

Для получения более прочных знаний, умений и формирования профессиональных компетенций в графике учебного процесса предусмотрено чередование теоретического обучения, учебной и производственной практик. Эффективная самостоятельная работа обучающихся обеспечивается за счёт времени в учебном плане на самостоятельную учебную нагрузку, в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

Учебным планом предусмотрено изучение двух профессиональных модулей.

Учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится концентрированно в течение семестра в столовой колледжа.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно после изучения междисциплинарного курса и учебной практики. Возможно проведение в несколько этапов.

При прохождении производственной практики в организациях продолжительность рабочего дня зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством от 16 до 18 лет - 6 часов в день (36 часов в неделю) (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2003 № 2 (ред. от 04.03.2011) «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03» (вместе с «СанПиН 2.4.3.1186-03. 2.4.3. Учреждения начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях

начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26.01.2003)

3.3. Рабочие программы общеобразовательного цикла

Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла разработаны в соответствии с примерными программами общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованными Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

– титульный лист;

– сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках;

– паспорт программы учебной дисциплины;

– структура и содержание учебной дисциплины;

– условия реализации программы учебной дисциплины;

– контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

3.4. Рабочие программы адаптационного учебного цикла

Дисциплины адаптационного учебного цикла введены с целью:

- повышения психологической культуры студентов;
- развития общеучебных и коммуникативных навыков;
- формирования готовности к самостоятельной трудовой деятельности и развития предпринимательских способностей;
- предупреждения алкогольной, наркотической зависимостей, распространения ВИЧ-инфекции;
- формирования здорового образа жизни;
- успешной реализации своих возможностей и умения адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде, развития умений толерантно воспринимать и правильно оценивать людей и ситуации, эффективно взаимодействовать в команде, использовать свои права в соответствии с законодательством.

3.5. Рабочие программы профессионального цикла

АОППО по профессии «Повар» включает в себя профессиональный цикл, представленный общепрофессиональным циклом и циклом профессиональных модулей.

Программы дисциплин общепрофессионального цикла разработаны в соответствии с учебным планом АОППО «Повар» на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.

На учебных занятиях по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающие получают базовые знания по основным группам микроорганизмов, видам пищевых инфекций и пищевых отравлений, по санитарно-технологическим требованиям к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, а также правилам личной гигиены работников пищевых производств.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» позволяет расширить кругозор подростков по вопросам состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания, ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров, условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

На учебных занятиях дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» слушатели рассматривают характеристики основных типов организации общественного питания, принципы организации кулинарного и кондитерского

производства, устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.

Учебные занятия по дисциплинам общепрофессионального цикла имеют важное значение для социальной адаптации слушателей колледжа. На учебных занятиях «Экономические и правовые основы производственной деятельности» обучающиеся получают базовые знания о современном состоянии экономики.

На учебных занятиях дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающиеся постигают необходимые в наше время законы выживания: способы оказания первой доврачебной помощи при травмах и чрезвычайных обстоятельствах и правила поведения в экстремальных ситуациях.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входят междисциплинарный курс (МДК), учебная и производственная практика.

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с учебным планом АОППО «Повар» на основе требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 16675 «Повар» и профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

– титульный лист;
– сведения о согласовании и утверждении программы;
– паспорт программы профессионального модуля;
– результаты освоения профессионального модуля;
– структура и содержание профессионального модуля;
– условия реализации программы профессионального модуля;
– контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

3.6. Рабочая программа раздела «Физическая культура»

В ходе обучения дисциплины «Физическая культура (лечебная физическая культура)» решаются оздоровительные, образовательные и коррекционные задачи. Обучение направлено на формирование и совершенствование ряда двигательных умений и навыков, которые являются необходимыми условиями при овладении профессии, а также предусматривают сообщение обучающимся элементарных сведений по вопросам укрепления здоровья и физического развития (о правильной осанке, дыхании, двигательном режиме и др.).

Занятия по лечебной физкультуре проводит штатный медицинский работник колледжа с профильным образованием.

4.Контроль и оценка результатов освоения АОППО

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация слушателей

Формы и методы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей регламентируются Положением об организации и проведении текущей и промежуточной аттестации в условиях реализации Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова».

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких

обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в АОППО «Повар» результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия слушателей и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по УД, ПМ, адаптированных к особым потребностям студентов, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении слушателем требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). При затруднениях и отставании в обучении используются карты индивидуальных заданий.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями.

Форма проведения промежуточной аттестации для слушателей устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов, при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в учебном году), зачётов и дифференцированных зачётов (суммарно не более 10 в учебном году без учёта зачётов по физической культуре). По учебным дисциплинам адаптационного учебного цикла выставление итоговых оценок проводится по текущей успеваемости.

По дисциплинам общепрофессионального учебного цикла, по составным элементам профессионального модуля - дифференцированный зачёт. По профессиональным модулям предусмотрен экзамен квалификационный, который проводится в неделю итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся привлекаются преподаватели смежной дисциплины. При оценивании качества подготовки по профессиональному модулю дополнительно привлекается работодатель.

К видам контроля можно отнести: устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента; в процессе создания и проверки письменных материалов; путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: зачет; экзамен (по дисциплине, модулю); тест; контрольная работа; реферат; отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.).

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: зачет, экзамен по дисциплине, модулю. Устный опрос (далее - УО)

позволяет оценить знания и кругозор слушателя, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения со слушателем. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: нравственный (честная сдача экзамена), дисциплинирующий (систематизация материала при ответе), дидактический (лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованные зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность слушателя, его участие в учебной работе.

Зачет и экзамен – представляют собой формы периодической отчетности слушателя, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения слушателями практических работ, усвоения учебного материала, успешного прохождения производственной и учебной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой.

Освоение профессионального модуля заканчивается экзаменом квалификационным, в состав комиссии которого входят:

- представитель работодателя;
- представитель администрации колледжа;
- преподаватель, ведущий профессиональный модуль.

Экзамен квалификационный служит для оценки работы слушателя в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников

Итоговая аттестация выпускников колледжа проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 года № 968 и регламентируется Положением о порядке проведения итоговой аттестации по программам производственного обучения в ГАПОУ СО «ТЛК им.Н.И. Кузнецова».

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена по одному или двум модулям одновременно:

1. ПМ.01. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов
2. ПМ.02. Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания

Квалификационный экзамен включает в себя:

– практическое задание;
– проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по профессии «Повар».

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики и так далее.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, колледжем выдается свидетельство установленного образца.

5. Обеспечение специальных условий обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение

В реализации АОППО «Повар» участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальные педагоги, педагоги-психологи, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю.

Преподаватели и мастера производственного обучения реализуют общепрофессиональный и профессиональный циклы, педагоги-психологи и социальные педагоги – адаптационный цикл. Педагоги-психологи и социальные педагоги организуют необходимое социально-педагогическое и психолого-педагогическое сопровождение слушателей. Заместитель директора по практической работе курирует вопросы организации практики слушателей.

Мастера производственного обучения имеют 3-4 разряд по профессии. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО «Повар», ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации (не реже 1 раза в 3 года) по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОППО «Повар» обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями по профессии.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен с использованием технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

АОППО «Повар» обеспечивает:

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

- освоение слушателями профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого слушателя рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова» имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации АОППО «Повар».

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения. Рабочие места преподавателей автоматизированы (мультимедийный проектор, персональный компьютер, интерактивная доска).

В колледже оборудована комната психологической разгрузки, открыт консультационный пункт для слушателей и родителей (кабинет педагога-психолога) для проведения тренинговых занятий, индивидуальные и групповые консультации, занятий по реализации индивидуальных программ сопровождения для подростков «группы риска», детей с ограниченными возможностями здоровья.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по программе производственного обучения:

№	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Введения в профессию
4	Информатики
5	Основ интеллектуального труда
6	Психологии личности и профессионального самоопределения
7	Коммуникативного практикума
8	Социальной адаптации и основ социально-правовых знаний
9	Экономических и правовых основ производственной деятельности
10	Безопасности жизнедеятельности
11	Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов
12	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории
1	Информатики и ЭВМ
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технического оснащения и организации рабочего места.
5	Учебный цех
	Спортивный комплекс

1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы
	Залы
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в интернет
3	Актовый зал

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Практика является обязательным разделом АОППО «Повар». Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебные практики проводятся в столовой и учебном цехе ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова», при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно после выполнения программ по междисциплинарным курсам. Рабочие программы учебной практики входят в состав программ профессиональных модулей. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются колледжем по каждому виду практики.

Производственная практика проводится на предприятиях социальных партнёров, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Рабочие программы производственной практики входят в состав программ профессиональных модулей.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Рабочие программы учебной, производственной практик разработаны на основе Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» и профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.

7. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей социальную адаптацию слушателей

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося-инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение слушателей с ОВЗ в ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова» осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в колледже толерантной социокультурной среды.

С целью комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ в штат колледжа введены должности педагога-психолога, социальных педагогов.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках ежегодно организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения ППО - АОП: программы профессиональной подготовки «Повар» в соответствии с графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений. Педагог-психолог проводит индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, стипендиального обеспечения, предоставление дополнительных образовательных услуг, а также создание в колледже толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности терпимо воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности слушателей, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Мероприятия по содействию трудоустройству лиц с ОВЗ осуществляются во взаимодействии с Управлением по труду и занятости населения Свердловской области, общественными организациями инвалидов, предприятиями и организациями города и области. Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

Организацию воспитательной работы осуществляют: заведующий по социально-психологической работе, педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели общежития.

С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в колледже работают кураторы, закрепленные за группами слушателей. Кураторы групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, экскурсии, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, поездки в театр и кино, посещение слушателей в общежитии. Классный час в группах проводится один раз в неделю.

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 колледже существует и совершенствуется работа методического объединения педагогов, участвующих в реализации АОППО «Повар», на котором рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной и учебной деятельности слушателей с ограниченными возможностями здоровья.