

Парабельский филиал
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ПФ ОГБПОУ «ТПТ»)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ОГБПОУ «ЕПТ»
О.В. Ягодкина

« 15 » 09 2024 г.



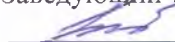
ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессионального обучения
по профессии 16675 ПОВАР, 12391 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ
адаптированная для лиц с ограниченными возможностями здоровья
имеющими основное общее образование

2024 г.

Основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» адаптированная для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе профессионального стандарта «Повар», квалификационных характеристик профессий 16675 повар, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов, рекомендаций работодателей.

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

Заведующий УЧ

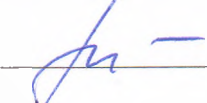
 Т.В. Ершова

«14» 09 2024 г.

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании методической комиссии (МК)

Председатель МК

 (Н.Ю. Мариненко)

Протокол № 07 от «14» сентября 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО
- 1.2. Требования к поступающим

Раздел II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности
- 2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО
- 2.4. Результаты реализации АОППО
- 2.5 Структура АОППО
- 2.6 Трудоемкость АОППО

Раздел III. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО

Раздел IV. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Раздел V. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

- 5.1. Кадровое обеспечение
- 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
- 5.3. Материально-техническое обеспечение

Раздел VI. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

VII. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» адаптированная для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - АОППО), разработана на основе профессионального стандарта «Повар», квалификационных характеристик профессий 16675 повар, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов, рекомендаций работодателей. АОППО разработана с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума

Профессиональный стандарт повара применяется для корректного определения спектра обязанностей специалиста и параметров его квалификации. Дополнительно использование документа позволяет нормализовать кадровую документацию и закрепить корректные требования к уровню работников.

Целью разработки АОППО для лиц с ОВЗ является методическое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 16675 повар, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов» на основе профессионального стандарта и квалификационных требований и 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

Реализация АОППО ориентирована на решение задач:

- создание условий, необходимых для получения основного профессионального образования лицами с ОВЗ;
- повышение уровня доступности основного профессионального образования для лиц с ОВЗ;
- повышение качества основного профессионального образования для лиц с ОВЗ.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО

Перечень нормативных актов регламентирующих разработку и реализацию АОППО

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 2015г. № 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 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
12. Приказ Министерства образования и науки РФ от 26 августа 2020 г. N 438 «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 2013г. № 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. № 05-398 «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 09.03.2022 № 113н.
 22. Устав ОГБПОУ «ТПТ»
 23. Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности адаптированных программ профессионального образования и профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья ОГБПОУ «ТПТ»
 24. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ОГБПОУ «ТПТ»
 25. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «ТПТ»
 26. Положение об учебной и производственной практике обучающихся ОГБПОУ «ТПТ»

Методическую основу разработки АОППО составляют:

1. Методические рекомендации 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

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 (АООППО) - 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.

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

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

Обучающиеся с ЗПР — это дети, имеющие недостатки в психологическом развитии, подтвержденные ПМПК и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

1.2 Требования к поступающим

К освоению АОППО по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с легкими формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение по АОППО проводится по личному заявлению поступающего, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении).

Поступающий с ограниченными возможностями здоровья (с легкими формами умственной отсталости) предоставляет (при наличии), заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

Обучающиеся с задержкой психического развития (ЗПР)

Обучающиеся с ЗПР — это дети, имеющие недостатки в психологическом развитии, подтвержденные ПМПК и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Все обучающиеся с ЗПР испытывают в той или иной степени выраженные затруднения в усвоении учебных программ, обусловленные недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (школьных навыков, речи и др.), нарушениями в организации деятельности и (или) поведения. Общими для всех обучающихся с ЗПР являются в разной степени

выраженные недостатки в формировании высших психических функций, замедленный темп либо неравномерное становление познавательной деятельности, трудности произвольной саморегуляции. Достаточно часто у обучающихся отмечаются нарушения речевой и мелкой ручной моторики, зрительного восприятия и пространственной ориентировки, умственной работоспособности и эмоциональной сферы.

Особые образовательные потребности детей с ЗПР включают в себя как общие, свойственные всем детям с особыми образовательными потребностями, так и специфические. Это потребности в:

- создании ситуации успеха;
- обеспечении коррекционно-развивающей направленности обучения в рамках основных образовательных областей;
- организации процесса обучения с учетом специфики усвоения знаний, умений и навыков детьми с ЗПР («пошаговом» предъявлении материала, дозированной помощи взрослого, использовании специальных методов, приемов и средств, способствующих как общему развитию ребенка, так и компенсации индивидуальных особенностей развития);
- обеспечении непрерывного контроля за становлением учебно-познавательной деятельности ребенка, продолжающегося до достижения ее минимально достаточного уровня, позволяющего справляться с учебными заданиями самостоятельно;
- обеспечении особой пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния ЦНС и нейродинамики психических процессов (быстрой истощаемости, низкой работоспособности, пониженного общего тонуса и др.);
- постоянном стимулировании познавательной активности;
- комплексном сопровождении;
- развитии и отработке средств коммуникации, приемов конструктивного общения и взаимодействия (с членами семьи, со сверстниками, с взрослыми), в формировании навыков социально одобряемого поведения, максимальном расширении социальных контактов;
- обеспечении взаимодействия семьи и образовательной организации.

Обучающиеся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Умственная отсталость обусловлена нарушениями интеллектуального развития, которые возникают вследствие органического поражения головного мозга на ранних этапах онтогенеза. Общим признаком у обучающихся с умственной отсталостью выступает недоразвитие психики с явным преобладанием интеллектуальной недостаточности, которое приводит к затруднениям в усвоении содержания школьного образования и социальной адаптации. Подтверждается ПМПК.

К общим потребностям относятся: время начала образования, содержание образования, разработка и использование специальных методов и средств обучения, особая организация обучения, расширение границ образовательного пространства, продолжительность образования и определение круга лиц, участвующих в образовательном процессе. Для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) характерны следующие специфические образовательные потребности:

- раннее получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого, как через содержание предметных областей, так и в процессе коррекционной работы;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;

- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений; специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечении особой пространственной и временной организации общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей ребенка к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- специальное обучение способам усвоения общественного опыта — умений действовать совместно со взрослым, по показу, подражанию по словесной инструкции;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.

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

Целями реализации АОППО по профессии 16675 повар, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов являются:

- 1) профессиональная ориентация слушателей на профессию (воспитание положительного отношения к изучаемой профессии);
- 2) создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, необходимых рабочим, выполняющим работы по производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, формирование знаний и умений, навыков по профессии 16675 повар, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов на 3 квалификационный разряд в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», квалификационными характеристиками;
- 3) формирование профессиональных навыков и общетрудовых умений выполнения основной работы по производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, способствующих социализации слушателей на рынке труда;
- 4) воспитание трудолюбия и необходимых в труде нравственных качеств личности. Кроме того, трудовое обучение решает и общую для слушателей задачу трудовой ориентации.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Объекты производственной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- основное и дополнительное сырье для приготовления горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления полуфабрикатов и продукции питания.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Виды профессиональной деятельности:

- организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задачи профессиональной деятельности:

- ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из овощей и мяса;
- заточка и правка ножей;
- ведение средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы;
- замешивание и разделка дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников;
- взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов;
- выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий: мойка, очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;
- нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени;
- размораживание рыбы, мяса, птицы;
- потрошение рыбы, птицы, дичи;
- разделка сельди, кильки;
- обработка субпродуктов;
- приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;
- жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;
- запекание овощных и крупяных изделий;
- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;
- приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

- выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места изготовителя пищевых полуфабрикатов;
- выполнение заданий изготовителя пищевых полуфабрикатов по приготовлению, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4 Результаты реализации АОППО

Результаты освоения АОППО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т. е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

	Профессиональный стандарт/ЕКТС «Повар» «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»	Программа профессионального обучения/ 16675 повар, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов
Вид профессиональной деятельности изготовителя пищевых полуфабрикатов	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	
Вид профессиональной деятельности повара	Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Трудовая функция изготовителя пищевых полуфабрикатов	- выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места изготовителя пищевых полуфабрикатов; - выполнение заданий изготовителя пищевых полуфабрикатов по приготовлению, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Трудовая функция повара	- выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; - выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	
Трудовое действие изготовителя пищевых полуфабрикатов	- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; - подготовка сырья и	

	<p>продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.</p>	
Трудовое действие повара	<p>- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;</p> <p>- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</p> <p>- отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</p>	
Умения изготовителя пищевых полуфабрикатов	<p>Чистить картофель, овощи, зелень и плоды на машине или вручную.</p> <p>Наблюдать за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов.</p> <p>Доочищать картофель и корнеплоды от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки.</p>	<p>— проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>— выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов;</p> <p>— обрабатывать овощи и грибы;</p> <p>— нарезать и формовать традиционные виды овощей</p>

	<p>Сортировать, калибровать, промывать картофель и корнеплоды на машинах или вручную.</p> <p>Загружать картофель, корнеплоды в машины.</p> <p>Проводить жиловку лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш.</p> <p>Зачищать мясо.</p> <p>Затачивать и править ножи.</p> <p>Ведение средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки.</p> <p>Отделение телячьих, бараньих, свиных груденок от кореек.</p> <p>Обвалка спинно-грудной части туш. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек.</p> <p>Срезка шпига со свиных туш. Полная зачистка костей от мяса.</p> <p>Жиловка крестцово-поясничной части, задней ноги.</p> <p>Распиловка кости пилой.</p> <p>Разделка рыбы частиковых пород на тушки. Обработка тушек методом фиксации.</p> <p>Порционирование субпродуктов.</p> <p>Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей, начинок для пельменей, вареников.</p> <p>Сульфитация картофеля.</p>	<p>и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> — охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; — проверять органолептическим способом качество рыбы; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; — разделять рыбу частиковых пород на тушки; — проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.
--	--	--

	<p>Промывка картофеля после сульфитации.</p> <p>Приготовление сульфитационного раствора, заливка его в емкости в определенной пропорции.</p> <p>Замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников.</p> <p>Разделка теста.</p> <p>Разборка мяса по сортам и видам: боковая, наружная часть, верхняя, внутренняя, тонкий, толстый край.</p> <p>Сортировка кости по видам.</p> <p>Нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов и других.</p> <p>Нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее.</p> <p>Шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашеных и вареных овощей.</p> <p>Формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса.</p> <p>Фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов.</p> <p>Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов.</p> <p>Расфасовка в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости.</p>	
Умения повара	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и</p>

	<p>Использовать посудомоечные машины</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; – использовать простые технологии приготовления и порционирования основных супов и соусов; – оценивать качество готовых блюд; – охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; – проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов; – проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; – готовить и порционировать блюда и гарниры из круп, <u>бобовых, макаронных изделий</u>, яиц, творога, теста; – проверять органолептическим способом качество рыбы и
--	--	---

	<p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы; – использовать различные технологии приготовления и порционирования блюд из рыбы – оценивать качество готовых блюд; – 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 блюд из мяса и домашней птицы; – использовать простые технологии приготовления и порционирования блюд из мяса и домашней птицы; – оценивать качество готовых блюд; – проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов: – использовать простые технологии приготовления и оформления салатов; – оценивать качество салатов; – выбирать способы хранения с соблюдением
--	--	---

		<p>температурного режима;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов для приготовления напитков; – определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков; – использовать различные технологии приготовления и порционирования напитков; – оценивать качество готовых блюд;
<p>Знания изготовителя пищевых полуфабрикатов</p>	<p>Технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности. Требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов. Нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов. Схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы; методы органолептической оценки качества сырья. Сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей, дрожжевого теста, теста для пельменей и вареников.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – технику обработки овощей, грибов; – 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; – правила их безопасного использования; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, простых и основных полуфабрикатов; – последовательность выполнения технологических операций

	<p>Требования, предъявляемые к качеству изготавливаемых полуфабрикатов, условия, сроки реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки; правила эксплуатации используемого оборудования, поверки весов.</p>	<p>при подготовке сырья из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и правила их безопасного использования; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из мяса и домашней птицы; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, – правила их безопасного использования
<p>Знания повара</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; – правила выбора основных продуктов при приготовлении супов и соусов; – правила безопасного использования и последовательность выполнения

	<p>срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – температурный режим и правила приготовления супов и соусов; – правила проведения бракеража; порционирования, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; – правила проведения бракеража; – способы порционирования простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения овощей и грибов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов; правила их безопасного использования – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и
--	--	---

	<p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>жировых продуктов, яиц, творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы минимизации отходов при подготовке продуктов; – температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – правила проведения бракеража; – способы порционирования простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы; – правила проведения бракеража; – способы порционирования, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд из рыбы; – виды необходимого
--	--	---

		<p>технологического оборудования и производственного инвентаря, и правила их безопасного использования</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы; – правила выбора основных продуктов при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – правила проведения бракеража способы порционирования, температура подачи; правила хранения и требования к качеству; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов; – правила выбора основных гастрономических продуктов при приготовлении салатов; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов; – правила проведения бракеража; правила
--	--	--

		<p>охлаждения и хранения салатов, температурный режим хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к качеству салатов; способы порционирования; температуру подачи салатов; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования – классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков; – правила выбора основных продуктов при приготовлении напитков; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков; – правила проведения бракеража; способы порционирования, правила охлаждения и хранения напитков; – температурный режим хранения напитков, температуру подачи; требования к качеству напитков; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
--	--	--

2.5 Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
<i>Общепрофессиональный цикл</i>	
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.В.12	Введение в профессию

ОП.В.13	Основы финансовой грамотности
<i>Адаптационный цикл</i>	
ОП.АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
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
<i>Профессиональный цикл</i>	
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
УП.01	Учебная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПП.01	Производственная практика. 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.
МДК.02.01	Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
УП.02	Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПП.02	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
<i>Физическая культура</i>	
ОП.АД.06	Физическая культура
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

2.6 Трудоемкость АОППО

Трудоемкость АОППО по учебному плану составляет 2460 часов, обязательная нагрузка 2460 часов, в том числе на теоретическое обучение по профессии отведено - 768 часов, лабораторные работы и практические занятия – 1692 часа, учебная практика - 840 часов, производственная практика- 300 часов, консультации -96 часов, экзаменов – 2, дифференцированных зачетов - 8, зачетов – 9, квалификационный экзамен - 8 часов.

2.7 Срок освоения АОППО

Нормативный срок реализации АОППО по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» - 1 года и 10 месяцев.

Форма обучения – очная

Документ, который выдается по завершению обучения – свидетельство о профессии рабочего, с присвоением квалификации – изготовитель пищевых полуфабрикатов – 2-3 разряда, повар – 2-3 разряда.

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

Учебный план

Рабочий учебный план регламентирует, порядок реализации АОППО 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;
- консультации предусматриваются в объёме 48 часов на учебную группу на учебный год и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Объём 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 ПФ ОГБПОУ «ТПТ» предназначен для реализации совокупных требований, предъявляемых при реализации АОППО по профессии 16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Повар», квалификационными характеристиками.

Продолжительность учебной недели 5 дней. Занятия в техникуме проводятся по принципу группировки занятий парами и поурочно с 10 минутной переменой, продолжительность одного занятия 45 минут. Продолжительность перемен между парами 10 минут, перерыв между 2 и 3 парами составляет 30 минут.

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

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. Основная часть консультаций направлена на оказание консультативной помощи обучающимся с целью подготовки к промежуточной и государственной итоговой аттестации.

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

Календарный учебный график

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации основной программы профессиональной подготовки по профессии «Повар, изготовитель

пищевых полуфабрикатов», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

Адаптационные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов

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.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.

Адаптационные 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.

Программа по адаптивной физической культуре

ОП.АД.06 Физическая культура;

При умственной отсталости страдают такие сферы физического развития как координация, равновесие, согласованность движений, дифференцировка усилий и расстояния, мелкая моторика, разнообразные дефекты осанки, плоскостопие, при ДЦП – различные нарушения (спастика, контрактуры, параличи и др. заболевания ОДА).

Физические упражнения играют огромную роль в реабилитации, адаптации детей с интеллектуальными нарушениями 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).

IV. Контроль и оценка результатов освоения АОПО

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 (с легкими формами умственной отсталости) 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 по учебной дисциплине, рассматривается на заседании предметной комиссии. ФОС по профессиональным модулям, рассматривается на заседании предметной комиссии после согласования с работодателями.

ФОС ГИА утверждаются техникумом после согласования с работодателем.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с легкими формами умственной отсталости), 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 (с легкими формами умственной отсталости) также используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины с целью оценивания уровня освоения программного материала.

Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с легкими формами умственной отсталости) по дисциплинам и междисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

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.

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья (с легкими формами умственной отсталости) проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

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).

Для проведения ГИА разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объёму и структуре выпускной практической квалификационной работы, а также к процедуре её защиты.

V. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Кадровое обеспечение

При реализации основной программы профессионального обучения, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкими формами умственной отсталости) в техникуме предусмотрено штатным расписанием должность 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 нарушением интеллекта 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.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта 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. Также для сохранения и укрепления кадрового потенциала техникума, осуществляющих образование детей с нарушением интеллекта, разработаны меры материального стимулирования деятельности педагогов и специалистов, включая установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда, а также мер их морального поощрения.

Характеристика педагогического состава реализующего программу профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов»

№	ФИО отчество педагога, преподаваемая дисциплина, должность	Какое ОУ окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании, ученая степень, звание, рабочий разряд (для МПО), квалификационная категория	Получение ДПО (дата, объем часов), прохождение ПП (за весь период), ПК, стажировки за последние 3 года
1	Ершова Татьяна Владимировна, преподаватель, адаптивных информационных и коммуникативных технологий	Томский государственный педагогический университет, педагог по физической культуре и спорту от 22.04.2000 г.; ФГАОУВО «Национальный исследовательский Томский политехнический университет», бакалавр по направлению подготовки 21.03.01 Нефтегазовое дело, от 09.06.2016 г. Преподаватель высшей	Профессиональная переподготовка АНО ДПО «Федеральный институт повышения квалификации и переподготовки», по программе ДПО «Педагогическое образование: преподаватель информатики и ИКТ в СПО», 520 ч., от 11.03.2018г. Повышение квалификации Повышение квалификации (в форме стажировки) ОГБПОУ «Томский

		<p>квалификационной категории, протокол № 20-2, от 30.01.2020 г.</p>	<p>техникум социальных технологий» По программе ДПО «Организация инклюзивного образовательного процесса в ПОО СПО педагогическими работниками», 16 часов, 01.04.21-07.04.2021г., №283 ФГАОУДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ» по ДПО «Воспитательная деятельность в системе профессионального образования: профилактика девиантного, суицидального поведения, безопасного поведения студентов в сети Интернет», 16 часов, от 22.11.21-06.12.2021г. У-53961/6 ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Цифровые сервисы в образовании: Сферум, VK Мессенджер», 16 часов, от 30.09.2023г. №5316 ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Современные подходы к карьерному сопровождению студентов», 16 часов, от 30.11.2023г. №5505</p>
--	--	--	---

			<p>Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям ОГУ «УГОЧСПБ ТО» по программе «ДПО ПК руководителей и работников ГО, органов управления РСЧС и отдельных категорий лиц, осуществляющих подготовку в области ГО и защиты от ЧС» по категории «Должностные лица, входящие в состав эвакуационных органов (в том числе МО и МСУ)», 36 часов, от 09.02.2024г., № 9</p> <p>Автономная некоммерческая организация ДПО «ЦНТИ «Прогресс» по программе Дистанционные образовательные технологии. Оптимальные модели смешанного обучения. Опыт разработки и внедрения электронных образовательных курсов. 32 часа, от 11.04.2024г., №19064</p> <p>Стажировка МБОУ Парабельская СШ им. Н.А. Образцова Парабельского района Томской области по профессии преподаватель «Информатика», 72 часа, от 26.09.2023г</p>
2	Панова Елена Валерьевна, преподаватель основ финансовой грамотности	Томский государственный педагогический университет, квалификация учитель русского языка и литературы по специальности «Филология», от 05.12.2001г.	<p>Профессиональная переподготовка ФГБОУ ВО «Томский государственный педагогический университет», по программе Специальная психология и педагогика, 504 часа, от 20.12.2021г. АНОДПО «Институт современного образования» по программе</p>

			<p>«Педагогическое образование: теория и методика преподавания истории и обществознания в общеобразовательной организации согласно ФГОС», квалификация «Учитель истории и обществознания», от 20.06.2023г.</p> <p>Повышение квалификации ФГБОУ «Всероссийский детский центр «Смена»» По ДПП «Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы СПО», 88 часов, от 26.09.2023 г., рег. № 7666</p> <p>ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Цифровые сервисы в образовании: Сферум, VK Мессенджер», 16 часов, от 30.09.2023г. №5320</p> <p>ОГБУДПО «Региональный центр развития профессиональных компетенций» по ДПО «Теоретические и методические аспекты формирования общероссийской гражданской идентичности у обучающихся ПОО», 40 часов, от 24.04.2024г. №198</p> <p>Стажировка Парабельская СШ им. Н.А. Образцова Парабельского района Томской области по профессии преподаватель «Истории», «Обществознания», 72</p>
--	--	--	--

3	<p>Калинкина Марина Вячеславовна, преподаватель коммуникативного практикума, психологии личности и профессионального самоопределения, основ интеллектуального труда, учебной дисциплины «Познай себя»</p>	<p>Кемеровский государственный институт культуры от 14.05.92 г. Культурно-просветительная работа. Культпросветработник, организатор-методист. Томский государственный педагогический университет от 22.04.1998 г. Практическая психология. Практический психолог.</p>	<p>часа, от 26.09.2023г; Профессиональная переподготовка ООО «Мультиурок», по программе профессиональной переподготовки «Учитель, преподаватель русского языка и литературы», 600 часов, от 18.03.2019г Повышение квалификации ФГАОУДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ» по ДПО «Воспитательная деятельность в системе профессионального образования: профилактика девиантного, суицидального поведения, безопасного поведения студентов в сети Интернет», 16 часов, от 22.11.21-06.12.2021г. У-53970/6 ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации» по ДПО «Разговоры о важном: система работы классного руководителя (куратора)», 58 часов, от 11.04.23-22.05.2023г. У-099908/6 ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Цифровые сервисы в образовании: Сферум, VK</p>
---	---	---	---

			<p>Мессенджер», 16 часов, от 27.11.2023г. №5560 ФГБОУВО «Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники» по ДПО «Модели и технологии интеграции готовых образовательных ресурсов в учебный процесс», 36 часов, 19 марта 2024, №790 Стажировка МБОУ Парабельская СОШ им. Н.А. Образцова Парабельского района Томской области по профессии учитель «Русский язык и литература», 72 часа от 16.10.2021г;</p>
4	<p>Колчанова Ольга Викторовна, преподаватель учебных дисциплин и МДК профессионального цикла, мастер производственного обучения</p>	<p>ОГОУСПО «Томский экономико-промышленный колледж», от 06.06.2016г. Квалификация мастер производственного обучения, бухгалтер, по специальности Профессиональное обучение (экономика)</p>	<p>Повышение квалификации Повышение квалификации ООО «Центр инновационного образования и воспитания» «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» в объеме 36 часов, от 30.03.2021г. 481-1923700 Повышение квалификации ООО «Центр инновационного образования и воспитания» «Профилактика гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в объеме 36 часов, от 30.03.2021г. 480-1923700 Повышение квалификации (в форме стажировки)</p>

			<p>ОГБПОУ «Томский техникум социальных технологий» По программе ДПО «Организация инклюзивного образовательного процесса в ПОО СПО педагогическими работниками», 16 часов, 01.04.21-07.04.2021г. 284</p> <p>ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Цифровые сервисы в образовании: Сферум, VK Мессенджер», 16 часов, от 30.09.2023г. №5318</p> <p>Стажировка ИП Попкова Г.В. ресторан «Элегия», по профессии «Повар», в количестве 72 часа, от 25.09.2021г.</p>
5	<p>Мариненко Наталья Юрьевна, преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла, методист</p>	<p>Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог общественного питания, от 30.06.1990г. Методист первой квалификационной категории, протокол № 20-10, от 28.05.2020 г</p>	<p>Повышение квалификации Повышение квалификации ООО «Центр инновационного образования и воспитания» «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» в объеме 36 часов, от 30.03.2021г. 481-357493</p> <p>Повышение квалификации ООО «Центр инновационного образования и воспитания» «Профилактика гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в объеме 36</p>

			<p>часов, от 30.03.2021г. 480-357493.</p> <p>Повышение квалификации (в форме стажировки) ОГБПОУ «Томский техникум социальных технологий» По программе ДПО «Организация инклюзивного образовательного процесса в ПОО СПО педагогическими работниками», 16 часов, - 01.04.21-07.04.2021г. 285</p> <p>ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП), по ДПО «Независимая оценка компетенций цифровой экономики», 16 часа, от 17.02.22-21.02.2022г. 2985</p> <p>ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП), по ДПО «Развитие психологической устойчивости педагога. Основы эмоциональной грамотности», 24 часа, от 21.03.22-08.04.2022г. 3187</p> <p>ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Технология профориентационной работы в деятельности преподавателя», 38 часов, от 05.12.22-26.12.2022г. 4261</p>
--	--	--	--

			<p>ОГБУДПО «Региональный центр развития профессиональных компетенций» по ДПО «Актуальные вопросы формирования учебных планов профессиональных образовательных организаций профессионального образования», 16 часов, от 08.06.23-09.06.2023г. 149</p> <p>ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Цифровые сервисы в образовании: Сферум, VK Мессенджер», 16 часов, от 30.09.2023г. №5319</p> <p>ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Формирование системы цифрового учета достижений обучающихся», 36 часов, от 13.04.2024г. №6026</p> <p>ФГБОУВО «Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники» по ДПО «Модели и технологии интеграции готовых образовательных ресурсов в учебный процесс», 36 часов, 19 марта 2024, №787</p>
6	Сафонова Любовь Алексеевна, социальный педагог	Томский государственный педагогический институт, учитель	<p>Повышение квалификации Повышение квалификации ООО «Центр</p>

		<p>средней школы: биология, химия, 29.06.1984 г., Социальный педагог первой квалификационной категории, протокол № 16-12, от 02.04.2017г</p>	<p>инновационного образования и воспитания) «Обеспечение санитарно- эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» в объеме 36 часов, от 02.04.2021г. 481-1945289 Повышение квалификации ООО «Центр инновационного образования и воспитания) «Профилактика гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в объеме 36 часов, от 02.04.2021г. 480-1945289 Повышение квалификации (в форме стажировки) ОГБПОУ «Томский техникум социальных технологий» По программе ДПО «Организация инклюзивного образовательного процесса в ПОО СПО педагогическими работниками», 16 часов, 01.04.21-07.04.2021г. 286 ФГАОУДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ» по ДПО «Воспитательная деятельность в системе профессионального образования: профилактика девиантного, суицидального поведения, безопасного поведения студентов в сети Интернет», 16 часов, от</p>
--	--	--	---

			<p>22.11.21-06.12.2021г. У-54040/6 ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Цифровые сервисы в образовании: Сферум, VK Мессенджер», 16 часов, от 30.09.2023г. №5321</p>
7	Товтин Ольга Андреевна, педагог-психолог	<p>ФГБОУВО «Томский государственный педагогический университет», бакалавр по направлению подготовки 44.03.02 Психолого-педагогическое образование, от 27.09.2017г</p>	<p>Повышение квалификации Повышение квалификации (в форме стажировки) ОГБПОУ «Томский техникум социальных технологий» По программе ДПО «Организация инклюзивного образовательного процесса в ПОО СПО педагогическими работниками», 16 часов, 22.11.21-07.04.2021г. у-54058/6 ФГБОУВО «Московский государственный психолого-педагогический университет» по ДПО «Организация деятельности педагога-психолога в системе СПО: психолого-педагогическое сопровождение и межведомственное взаимодействие», 72 часа, от 06.09.21-15.11.2021г. У-21-42500 ФГАОУДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ» по ДПО «Воспитательная деятельность в системе профессионального</p>

			<p>образования: профилактика девиантного, суицидального поведения, безопасного поведения студентов в сети Интернет», 16 часов, от 22.11.21-06.12.2021г. У-54058/б</p> <p>ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий «Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Современные методики по профилактике предэкзаменационного стресса», 24 часов, от 18.05.22-04.06.2022г. 3374</p> <p>ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий «Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Технология профориентационной работы в деятельности преподавателя», 38 часов, от 05.12.22-26.12.2022г. 4284</p> <p>ФГАОУВО Национальный исследовательский Томский государственный университет по программе «Медиативные технологии в работе с семьей и детьми. Проектирование служб примирения в организациях», 72 часа, от 13.03.23-03.04.2023г. 23-12.42-01-07</p> <p>ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Цифровые сервисы в образовании: Сферум, VK Мессенджер», 16 часов, от</p>
--	--	--	---

			<p>30.09.2023г. №5323 ОГБУДПО «Региональный центр развития профессиональных компетенций» по программе «Государственная политика в сфере воспитания по профилактике негативных явлений, антиобщественного и противоправного поведения в молодежной среде», 36 часов, от 05.02.2024г. №41 ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) по ДПО «Формирование системы цифрового учета достижений обучающихся», 36 часов, от 13.04.2024г. №6033</p>
--	--	--	--

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 ограниченными возможностями здоровья (с легкими формами умственной отсталости), 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. Созданы электронные версии методических разработок преподавателей по изучению дисциплин и модулей. Библиотечный фонд техникума имеет электронные варианты методических разработок по дисциплинам и модулям.

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 программы профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкими формами умственной отсталости) 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.

Перечень кабинетов и мастерских, используемых в реализации адаптированной программы «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Мастерская кулинарный, кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

VI. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОПО

Практика является обязательным разделом основной программы профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкими формами умственной отсталости). Она 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 реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованной кулинарной мастерской, оснащённой 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.

VII. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с легкими формами умственной отсталости), 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 нарушением интеллекта.

Материальное поощрение в виде премирования оказывается обучающимся: за успехи в учебной, спортивно-оздоровительной, культурно-массовой, и общественной деятельности техникума.