

Министерство образования Владимирской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области «Владимирский технологический колледж»

Согласован с работодателем
ООО «ФСК ГРУПП»
Директор Н.Ф. Шарипова
« 23 » 2025 г.



Утверждаю
директор ГАПОУ ВО ВТК
Л.В. Серебрянская
приказ № 116
от « 23 » 2025г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»**

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными
формами умственной отсталости) не имеющих основного общего и среднего
общего образования

Квалификация – повар
Форма обучения – очная
срок обучения - 10 мес.

2025

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости) не имеющих основного общего и среднего общего образования **по профессии 16675 «Повар»** разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. N 610н, а так же с учетом ФГОС СПО по профессии 43.01.19 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569, с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных соответствующим профессиональным стандартом.

Организация разработчик: ГАПОУ ВО «Владимирский технологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	4
1.1	Нормативно-правовые основы разработки АОППО	
1.2	Требования к поступающим	
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО	10
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2	Виды деятельности, трудовые функции выпускника и результаты реализации АОППО	
2.3	Структура АОППО	
2.4	Трудоемкость АОППО	
2.5	Срок освоения АОППО	
3	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	13
3.1	Учебный план	
3.2	Календарный учебный график	
3.3.	Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла	
3.4	Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла	
3.5	Рабочая программа раздела «Физическая культура»	
3.6	Программы учебной и производственной практик	
3.7	Программа итоговой аттестации	
4	Контроль и оценка результатов освоения	17
4.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	
4.2	Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья	
5	Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями	21
5.1	Кадровое обеспечение	
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	
5.3	Материально-техническое обеспечение	
6	Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	24
7	Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	24

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная программа профессионального обучения «Повар» (далее АППО) предназначена для лиц с ограниченными возможностями здоровья, для выпускников специальной (коррекционной школы) VIII вида и выпускников коррекционных классов общеобразовательных организаций. Адаптированная программа профессионального обучения не предусматривает общеобразовательную подготовку.

Адаптированная образовательная программа разработана в целях обеспечения права на профессиональное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения определяет цели, ожидаемые результаты, содержание образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной программе.

Адаптированная программа профессионального обучения реализуется для обучающихся специальной учебной группы, но обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья посещают колледж наряду с другими обучающимися и могут наравне со всеми участвовать во внеурочных мероприятиях и общественной жизни колледжа.

Реализация адаптированной образовательной программы по профессии 16675 «Повар» ориентировано на решение следующих задач:

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

АППО имеет своей целью формирование у слушателей общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями профессиональных стандартов по данной профессии, а также развитие их личностных качеств, способствующих успешной адаптации в социуме и трудоустройству.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению малярных работ.

Квалификация, присваиваемая выпускникам адаптированной программы профессионального обучения: Повар 2,3 разряда.

Форма обучения: очная.

Объем адаптированной программы профессионального обучения – 1230 часов.

Срок получения образования по адаптированной программе профессионального обучения – 10 месяцев.

По завершении освоения АППО выпускникам выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (о присвоении квалификации).

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АППО

Нормативную правовую основу разработки АПП по профессии **16675 «Повар»** составляют:

- Закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ;
- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Конвенции о правах инвалидов;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 октября 2024 г. N 518 "Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности";
- Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569.

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 (АОППО) - 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. 7

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 (ОВЗ) - 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.

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.

1.2 Требования к поступающему

На обучение по программе принимаются лица из числа выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида.

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии.

Лица с ОВЗ и инвалиды при поступлении в колледж подают набор документов: заявление на обучение по адаптированной программе в соответствии с рекомендациями медицинской комиссии, фотографии, оригинал документа об образовании, документ, удостоверяющий личность. При необходимости лица с ОВЗ и инвалиды представляют индивидуальную программу реабилитации, в которой отражается комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, документы, подтверждающие

статус дети-сироты, ребенок-инвалид и др.

Выпускники коррекционных школ (VIII вида) характеризуются стойкими нарушениями и недоразвитием всех психических процессов, что отчетливо обнаруживается в сфере познавательной деятельности (особенно в плане словесно-логического мышления) и личностной сфере. Мыслительные операции протекают своеобразно: наблюдается фрагментарность анализа и синтеза, сравнение предметов по несуществующим признакам и др. Выпускники такого вида школ могут адекватно оценить результат своей мыслительной деятельности в том случае, если ими решаются доступные по содержанию проблемные задания. Поэтому для адаптации в социуме им требуется получение не очень сложной профессиональной подготовки.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

Объекты профессиональной деятельности:

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

-технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции по подготовке продукции питания.

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

а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;

б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определённым распорядком работы);

в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;

г) по сфере производства – преимущественно на мелких промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

2.2 Виды деятельности, трудовые функции выпускника и результаты реализации АОППО

Слушатель адаптированной программы подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии Повар готовится к следующему виду профессиональной деятельности:

- Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Выпускник, освоивший АППО, должен обладать необходимыми знаниями и умениями для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с квалификационными требованиями 2 разряда:

1. ТФ А/01.3Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

2. ТФ А/02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Основная цель вида профессиональной деятельности:

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

Вид экономической деятельности:

- Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания

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

1. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из овощей и грибов.

2. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

3. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению супов и соусов.

4. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из рыбы.

5. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы.

6. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению холодных блюд и закусок.

7. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению сладких блюд и напитков.

8. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению хлебобулочных изделий.

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

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

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

Возможные наименования должностей (профессий):

- Помощник повара

-Младший повар

Квалификационная характеристика

Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения

Вид профессиональной деятельности	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие (практический опыт)	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Использовать посудомоечные машины; Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения»

	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; Производить обработку овощей, фруктов и грибов; Нарезать и формовать овощи и грибы; Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; Готовить блюда и гарниры из овощей; Готовить каши и гарниры из круп; Готовить блюда из яиц; Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; Готовить блюда из бобовых; Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов; Готовить блюда из мяса и мясных продуктов; Готовить блюда из домашней птицы; Готовить мучные блюда; Готовить горячие напитки; Готовить сладкие блюда; Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка ; Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами); Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.
Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов,

	используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; 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, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; Принципы ХАССП в организациях общественного питания.
--	---

2.3 Структура АОППО

Код	Наименование УД, МДК
	<i>Общепрофессиональный цикл</i>
ОП.01	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.03	Основы калькуляции и учета
ОП. 04	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы охраны труда

	<i>Адаптационный цикл</i>
A.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
A.02	Адаптационная физическая культура
	<i>Профессиональный цикл</i>
ПМ.01	Приготовление полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий.
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК 02.01	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	<i>Промежуточная аттестация</i>
	<i>Квалификационный экзамен</i>

2.4 Трудоемкость АОППО по профессии «Повар»

Учебные циклы	Число недель	Часы
Общепрофессиональный цикл	22	332
Адаптационный цикл		104
Профессиональный цикл (теоретические занятия)		224
Учебная практика	10	300
Производственная практика	8	240
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	1	30
Каникулярное время	2	-
Итого:	43	1230

2.5 Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости) не имеющих основного общего и среднего общего образования **по профессии**

16675 «Повар», при очной форме получения образования 10 мес.
Присваиваемая квалификация –маляр.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики АОППО по профессии **16675 «Повар»**, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 30 академических часа в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10 недель и не менее двух недель в зимний период.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные – определены образовательной организацией.

3.2. Календарный учебный график

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

3.3. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла

Перечень программ дисциплин адаптационного учебного цикла:

- А.01 Психология личности и профессиональное самоопределение;
- А.02 Адаптационная физическая культура.

3.4. Рабочие программы дисциплин профессионального учебного цикла

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Рабочие программы профессионального учебного цикла разработаны на основе требований профессионального стандарта, согласованы с работодателями и утверждены приказом директора колледжа в установленном порядке.

3.5. Рабочая программа «Адаптационная физическая культура»

Дисциплина «Адаптационная физическая культура» рассматривается как часть общей культуры, как подсистема физической культуры, одна из сфер социальной деятельности, направленная на удовлетворение потребности лиц с ограниченными возможностями в двигательной активности, восстановлении, укреплении и поддержании здоровья, личностного развития, самореализации физических и духовных сил в целях улучшения качества жизни, социализации и интеграции в общество.

Методика дисциплины «Адаптационная физическая культура» имеет существенные отличия, обусловленные аномальным развитием физической и психической сферы обучающегося. Именно эти базовые положения, касающиеся медико-физиологических и психологических особенностей

обучающихся разных нозологических групп, типичных и специфических нарушений двигательной сферы, специально-методические принципы работы с данной категорией обучающихся, коррекционная направленность педагогического процесса определяют концептуальные подходы к построению и содержанию частных методик адаптивной физической культуры.

3.6. Программы учебной и производственной практик

Практика является обязательным разделом АОППО. 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. При реализации АОППО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Профессиональный модуль в составе АОППО имеет учебную и производственную практику.

Порядок проведения учебной и производственной практики предусмотрено проведение следующих практик:

ПМ.01	Приготовление полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий.
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика

Учебная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках модуля. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских колледжа.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем. Цели и задачи, программы и формы отчетности определены образовательной организацией по каждому виду практики.

3.7. Программа итоговой аттестации

Итоговая аттестация (ИА) выпускников, завершающих обучение по АОППО по профессии **16675 Повар** является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме. Итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения итоговой аттестации по основным образовательным программам профессиональной подготовки, утверждено приказом директора колледжа в форме квалификационного экзамена.

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

Для проведения ИА разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объёму и структуре квалификационного экзамена, а также к процедуре его проведения. Процедура проведения квалификационного экзамена для выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает использование специальных средств.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Оценка качества освоения АОППО включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся в соответствии с локальным нормативным актам образовательной организации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья по каждой дисциплине и профессиональному модулю и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям АОППО создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных 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; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточный контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Форма

промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.
-

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии **16675 Повар** является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Требования к содержанию и сложности практической квалификационной работы и теоретической части квалификационного экзамена определены в ГАПОУ ВО «Владимирский технологический колледж» на основании квалификационных требований в соответствии с профессиональным стандартом.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации, могут подать 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 техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Итоговая аттестация для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Процедура квалификационного экзамена для выпускников с ограниченными возможностями здоровья должна предусматривать предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Оценка качества освоения АОППО осуществляется аттестационной комиссией по результатам выполнения практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных профессиональном стандарте, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация АОППО по профессии **16675 Повар** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное (профессионально-педагогическое) образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Специалисты должны знать порядок реализации дидактических принципов индивидуального и дифференцированного подходов, развивающего, наглядного и практического характера обучения. Кадровый состав требует повышения квалификации в области психологических и физиологических особенностей данной категории обучающихся, упор делается на самообразование, организацию и проведение семинаров и курсовую переподготовку.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

Адаптированная образовательная программа должна быть обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 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 и официальные, справочно-библиографические и периодические издания, изданные за последние 5 лет.

Колледж предоставляет обучающимся с ограниченными возможностями здоровья возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Студенты обучаются в кабинетах с доступом к компьютеру и ресурсам Интернет, при необходимости пользуются библиотекой. Инфраструктура образовательной организации, материальная база соответствует современным требованиям и достаточна для создания требуемых условий для обучения и развития детей с ограниченными возможностями здоровья.

ГАПОУ ВО «Владимирский технологический колледж», реализующее АОППО профессии **16675 Повар**, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих требует наличия кабинетов:

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Основ товароведения продовольственных товаров
2.	Технического оснащения и организации рабочего места
3.	Основ калькуляции и учета
4.	Основ физиологии питания, санитарии и гигиены
5.	Безопасности жизнедеятельности
	Мастерские:
1.	Поварская
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал;
2.	Открытый стадион;
	Залы:
1.	Библиотека;
2.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет;
3.	Актный зал.

Оборудование профессиональных кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, подключенный к сети интернет;
- комплекты учебно-наглядных пособий по профессиональным модулям.

Технические средства обучения:

- компьютеры,
- интерактивная доска,
- мультимедиапроектор.

6. Требования к организации практической подготовки обучающихся

Практическая подготовка является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практической подготовки – учебная и производственная.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются образовательной организацией самостоятельно.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Организационно - педагогические условия

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар осваивается очно.

Психолого-педагогическое обеспечение включает:

- оптимальный режим учебных нагрузок:
- коррекционную направленность учебно-воспитательного процесса:
- учёт индивидуальных особенностей обучающегося с ограниченными возможностями здоровья:
- соблюдение комфортного психоэмоционального режима;
- использование современных педагогических технологий,

- оздоровительный и охранительный режим;
- укрепление физического и психического здоровья;
- профилактику физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся:

- соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм;
- участие всех обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития, в воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях.

Данная работа обеспечивается взаимодействием следующих специалистов и педагогов:

- педагог-психолог;
- социальный педагог;
- преподаватель, мастер п/о;
- медицинский работник.

Педагог - психолог проводит диагностику эмоциональной сферы, эстетических и познавательных потребностей и оказывает помощь обучающемуся и родителям (законным представителям) в решении сложных социально-эмоциональных проблем.

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в колледже. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации в колледже. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава колледжа, 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 слуха в адаптации в колледже.

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

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

Медицинский работник контролирует соблюдение требований СанПиН.

Общая стратегия формирования среды, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций слушателей колледжа, определена Концепцией воспитательной работы, в соответствии с которой воспитательная в колледже реализуется через профессиональное, гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, интеллектуально-познавательное, социально-практическое воспитание. Работа строится на основании перспективного и годового планов воспитательной работы.

В колледже созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие слушателей в работе творческих коллективов общественных организаций, в спортивных и творческих мероприятиях.

В колледже сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение в колледже носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль успеваемости обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Культурно досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты слушателей. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья участвуют наравне с другими в культурной жизни т колледжа и принимают участие в общественном формировании студенческого самоуправления, спортивных секциях и творческих клубах, олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, имеют право на равные возможности для отдыха и занятий.

Спортивно-оздоровительная деятельность в колледже направлена на оздоровление, профилактику вредных привычек, организации досуга и привлечения слушателей к ведению здорового образа жизни, чему

способствует работа спортивных секций: волейбол, баскетбол, футбол, настольный теннис, гиревой спорт и др.