

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРОМСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



И.О. ДИРЕКТОРА
САКЕЕВ АЛЕКСЕЙ ФЕДОРОВИЧ
А.Ф. Сакеев



ДИРЕКТОР ГБПОУ ВО «МПГК»
О.Н. Фадеева

АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

для лиц с нарушениями интеллектуального развития

Образовательная программа

Программа подготовки по профессии 16675 Повар

Квалификация: повар
Форма обучения: очная
на базе основного общего
образования (выпускников
коррекционных школ VIII
вида)

Согласовано

Руководитель РУМЦ СПО

 А.А. Новик

г. Муром

РАССМОТРЕНО:

Методическая комиссия преподавателей и мастеров ПО по специальности Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, по профессиям «Продавец, контролер-кассир», «Повар-кондитер», «Повар»

Председатель С.И. Щербакова /С.И. Щербакова



Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Муромский промышленно-гуманитарный колледж» (ГБПОУ ВО «МПГК»)

Разработчики:

Патрикеева Н.А., методист ГБПОУ ВО «МПГК»

Худова А.В., мастер производственного обучения ГБПОУ ВО «МПГК»

Содержание

Раздел 1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО

1.2 Требования к поступающим

Раздел 2. 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

2.7 Срок освоения АОППО

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

Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

5.3 Материально-техническое обеспечение

Раздел 6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)

ПРИЛОЖЕНИЯ

Учебный план и календарный учебный график

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла

Адаптированные программы профессиональных модулей

Программа адаптивной физической культуры

КИМ и КОС АОППО

Рабочая программа воспитания

Календарный план воспитательной работы

Раздел 1. Общие положения

Настоящая адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (АОППО) по профессии 16675 Повар для обучающихся с нарушениями интеллектуального развития на базе выпускников коррекционных школ без получения среднего общего образования, реализуемая ГБПОУ ВО «МПГК» разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н, зарегистрированного в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148.

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план и календарный учебный график, адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла, адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла, адаптированные программы профессиональных модулей, программа адаптивной физической культуры, КИМ и КОС АОППО, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы.

Образовательный процесс построен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и социальной адаптации подростков с нарушениями интеллектуального развития. В программу включен адаптационный (коррекционный) курс психолого-педагогической поддержки, необходимость которого обусловлена особенностями психофизического развития лиц с нарушениями интеллектуального развития.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья поступающих на обучение по профессии 16675 Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности: низкий уровень развития внимания, низкий темп зрительного восприятия, схематичность воображения. Педагогические условия, созданные в ГБПОУ ВО «МПГК» решают как задачи психолого-педагогической поддержки в образовательном процессе, так и вопросы воспитания и социализации, тесно связанные с развитием познавательной сферы и деятельности, соответствующей возрастным возможностям и способностям обучающегося.

АОППО по профессии 16675 «Повар» ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества 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.

Итоговая аттестация по профессии 16675 Повар проводится в виде квалификационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня способности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО:

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта 16675 Повар», зарегистрированного в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148;
- Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);
 - Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
 - Конвенции о правах инвалидов;
 - Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
 - Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
 - Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");
 - Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
 - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

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

Термины и сокращения:

АОППО - адаптированная основная программа профессионального обучения;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

АД – адаптированная дисциплина;

ПМ - профессиональный модуль;

ПД – профессиональная дисциплина;

АФК – адаптированная физическая культура;

ОК - общие компетенции; |

ПК - профессиональные компетенции;

ПА – промежуточная аттестация;

ИА – итоговая аттестация;

УП.00 - Учебная практика;

ПП.00 - Производственная практика.

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

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

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

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

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

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

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.

1.2 Требования к поступающим

Основные требования к поступающим по программам профессионального обучения устанавливаются в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 2 сентября 2020 года № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».

Приём на обучение в ГБПОУ ВО «МПГК» осуществляется в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности. Приём на обучение лиц с нарушениями интеллектуального развития по профессии «Повар осуществляется при предоставлении абитуриентом свидетельства об обучении. Абитуриент может предоставить справку и/или заключение психолого – медико - педагогической комиссии. При поступлении абитуриент может

предъявить индивидуальную программу реабилитации с рекомендациями об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Зачисление на обучение по АОППО в ГБПОУ ВО «МППК» осуществляется по личному заявлению поступающего (законного представителя) на основании представленной справки медико-социальной экспертизы или/и заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

Численность обучающихся с нарушениями интеллектуального развития в учебной группе - 7 человек.

АОППО по профессии «Повар» для лиц с нарушением интеллектуального развития направлена на решение следующих образовательных потребностей:

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- 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;
- 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 обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру;
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися.

Интеллектуальная деятельность у лиц с нарушениями интеллектуального развития имеет следующие специфические особенности. Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной

нагрузке компенсирует их нарушения интеллектуального развития. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам.

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

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» имеет своей целью формирование у обучающихся знаний и умений на основе профессионального стандарта по профессии «Повар», способствующих их социальной и творческой активности, общекультурному и профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих успешность выпускника в избранной сфере деятельности и устойчивость на рынке труда. В результате обучения выпускник будет способен приготовить горячие, холодные, сладкие блюда, кулинарные изделия основного ассортимента, презентовать их и продать в организациях питания.

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: приготовление кулинарной продукции. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Возможные места работы выпускников: предприятия общественного питания.

2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности

Виды профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.	выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

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

В рамках реализации АОППО для лиц с интеллектуальными нарушениями уделяется внимание развитию общих базовых компетенций:

код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и искать информацию, необходимую для решения задачи; (с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; (с помощью наставника)</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; (с помощью наставника)</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять и выстраивать траектории самообразования (с помощью наставника)</p> <p>Знания: возможные траектории самообразования (с помощью наставника)</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: субординационные отношения, профессиональный этикет</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Умения: излагать свои мысли, проявлять толерантность в рабочем коллективе

	с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: понимать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

	Профессиональный стандарт/ЕТКС 16675 Повар/2 разряд Возможные наименования должностей: повар, младший повар, помощник повара	Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар
Вид профессиональной деятельности	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.	
Трудовая функция	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,

	места повара	<p>исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Трудовое действие	<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>иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Использовать посудомоечные машины;</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые</p>	<p>уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки</p>

	в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения
Знания	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>
Трудовая функция	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных</p>

		<p>изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и</p>
--	--	---

		<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
<p>Трудовое действие</p>	<p>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</p>	<p>иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов,</p>

		<p>полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Умения</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>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <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</p>	<p>уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и</p>

	<p>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</p>	<p>применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации</p>
--	--	---

		<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Знания</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования 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,</p>	<p>Требования охраны пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, холодных блюд, кулинарных производственной санитарии и личной гигиены</p>

	<p>используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <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>организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, несоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, холодных и горячих сладких производственной санитарии и личной гигиены организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, несоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
--	--	--

2.5 Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
<i>Общепрофессиональный цикл</i>	
ОД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОД.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
<i>Адаптационный цикл</i>	
АД.01	Основы безопасности жизнедеятельности
АД.02	Этика и психология
АД.03	Тренинг жизненных навыков
<i>Профессиональный цикл</i>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
<i>Физическая культура</i>	
АФК.01	Адаптивная физическая культура
<i>ПА</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
<i>ИА</i>	<i>Итоговая аттестация</i>

2.5 Трудоемкость АОППО

Обучение по учебным циклам	1404 часа
Учебная практика	289 часов
Производственная практика	539 часов
Промежуточная аттестация	1 неделя
Итоговая аттестация	1 неделя
Каникулярное время	2 недели в зимний период

2.6 Срок освоения АОППО

Нормативный срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по очной форме без получения среднего общего образования составляет 10 месяцев.

По завершении обучения выдается документ установленного образца – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

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

Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики АОППО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и элементов (междисциплинарного курса, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;

- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения;

- коррекцию недостатков в развитии, индивидуальную и групповую работу, направленную на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении.

Учебный год начинается с 01 сентября и заканчивается согласно учебному плану.

Учебный план АОППО для обучающихся с нарушениями интеллектуального развития построен с учётом требований современной жизни. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания обучающихся способствует преодолению неуспеваемости, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции психических и физических нарушений. Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются через адаптационную область, где особое внимание уделяется коррекции дефекта и формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях,

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, итоговой аттестации. Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающихся в период обучения не превышает 36 часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 2 недель в зимний период.

В учебном плане практическая подготовка обучающихся предусмотрена во время выполнения части лабораторно-практических занятий профессионального цикла, а также во время учебной и производственной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров.

Календарный учебный график

Календарный учебный график по профессии 16675 «Повар» определяет последовательность реализации АОППО: распределение учебной нагрузки по курсам, семестрам, неделям, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов

Программы дисциплин, входящих в состав АОППО, разработаны преподавателями и мастерами производственного обучения на основе требований профессионального стандарта «Повар» с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.

Программы рассмотрены на методической комиссии в установленном порядке. Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы;
- общая характеристика программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Адаптированные программы профессионального модуля

Программы профессиональных модулей разработаны на основе требований профессионального стандарта по профессии «Повар» с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.

Программы рассмотрены на методической комиссии, согласованны с работодателями и утверждены в установленном порядке.

Программа профессионального модуля содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках;
- общая характеристика программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Программа по адаптивной физической культуре

Программа по адаптивной физической культуре разработана на основе ФГОС среднего общего образования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.

Программа рассмотрена на методической комиссии и утверждена в установленном порядке.

Программа содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках;
- общая характеристика программы профессионального модуля;
- структура и содержание программы;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы.

Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Оценка качества подготовки обучающихся проводится с целью комплексной и объективной оценки знаний и умений обучающихся в процессе освоения адаптированной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

Оценка качества освоения АОППО предусматривает следующие виды контроля: текущий, промежуточный, итоговый.

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, практический опыт, освоенные компетенции) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль. Текущий контроль — это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций. Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной преподавателем/мастером производственного обучения. При этом предусматривается контроль в виде устных и письменных форм, в том числе: оценивание выполнения письменных работ, лабораторных и практических работ. Результаты текущего контроля отражаются в журнале учета учебных занятий.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих. Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с нарушениями интеллектуального развития устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (преимущественно письменно на бумаге, в форме тестирования). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по профессиональному модулю;
- комплексный экзамен по профессиональному модулю;
- комплексный дифференцированный зачет;
- дифференцированный зачёт/зачет.

Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, учебную и производственную практику. При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для промежуточной аттестации обучающихся кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних помощников привлекаются социальный педагог, педагог-психолог.

Итоговая аттестация включает в себя квалификационный экзамен, содержание которого соответствует требованиям профессионального стандарта «Повар».

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В ходе квалификационного экзамена проводится оценка освоенных выпускниками трудовых действий в соответствии с профессиональным стандартом. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию присваивается рабочий разряд и выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с нарушениями интеллектуального развития

5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения

Реализация АОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар. Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся. Педагогические работники систематически повышают квалификацию по вопросам реализации АОППО, социализации подростков с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной образовательной организации; применяют полученные знания при организации образовательного процесса.

Преподаватели и мастера производственного обучения регулярно повышают уровень квалификации при прохождении курсов повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Социальный педагог и психолог ГБПОУ ВО МПГК сопровождают реализацию АОППО: входное анкетирование, индивидуальные консультации, индивидуальные и групповые тренинги с целью социализации обучающихся и способствованию процесса формирования общих компетенций.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная основная программа профессионального обучения обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем реализуемым учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация АОППО обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными

изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Обучающиеся обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

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

5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса ГБПОУ ВО МПГК, реализующего АОППО по профессии 16675 «Повар», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение практической подготовки обучающихся, в том числе лабораторных, практических занятий и практики обучающихся, а также дисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий соответствует требованиям профессионального стандарта.

Для реализации АОППО предусмотрены:

- кабинеты: технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства;
- столовая – учебно-поварской цех;
- Спортивный комплекс: спортивный зал; спортивная площадка;
- Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Реализация АОППО обеспечивает освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении.

6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Базами практики обучающихся по профессии 16675 «Повар» являются предприятия различных организационно-правовых форм, осуществляющие деятельность в данной профессиональной области: ИП А.Ф. Сакеев столовая ЛМЗ, столовая «Славянка» г.Меленки.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Реализация адаптированной основной программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в колледже и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального

стандарта: слайсер, миксеры, тесто-взбивательные машины, конвект-томат, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, мясорубка, протирочная машина, овоще-очистительная машина, жарочный шкаф, электрическая плита. Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения производственной практики в соответствии с учебным планом всеми обучающимися, осваивающими программы профессионального обучения.

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

В ГБПОУ ВО МПГК создана социокультурная образовательная среда, обеспечивающая формирование общих компетенций выпускника, способствующая освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Повар».

Основная цель воспитательной работы - подготовка творчески мыслящих и гармонично развитых специалистов, обладающих профессиональными компетенциями, гуманистическим мировоззренческим потенциалом, способных на сознательный выбор жизненной позиции. Воспитательная деятельность ведется по следующим направлениям:

- психолого-педагогическое сопровождение процесса адаптации лиц с нарушениями интеллектуального развития;
- социализация обучающихся;
- формирование морально-этических качеств, коммуникативной компетентности;
- формирование гражданской и правовой компетентности, патриотизма, толерантности;
- формирование антикоррупционного мировоззрения, позиции противодействия терроризму и экстремизму;
- формирование здоровьесберегающего пространства;
- формирование профессиональных компетенций будущих специалистов.

В ГБПОУ ВО МПГК разработана Концепция воспитательной работы, в соответствии с которой организована педагогическая деятельность по адаптации лиц с нарушениями интеллектуального развития и формированию профессиональных компетенций выпускников. Система адаптации обучающихся нового набора включает:

- анкетирование по определению уровня социализации и эмоционально-волевого развития, позволяющее корректировать индивидуальную воспитательную работу;
- тематические классные часы нравственно-этического, патриотического направления.

Традиционно обучающиеся – лица с нарушениями интеллектуального развития привлекаются к участию в мероприятиях: «День знаний», «Всероссийский открытый урок ОБЖ», «месячники безопасности».

Для обучающихся созданы благоприятные условия для самореализации, развития творческой инициативы. В колледже проводится большая работа по созданию здоровьесберегающего пространства:

- информационно-профилактические встречи с работниками наркологического диспансера, инспекторами ОВД, ГИБДД;

- тематические мероприятия по профилактике экстремизма, терроризма, профилактика безнадзорности, самовольных уходов несовершеннолетних.

В колледже в полном объеме реализуются права и социальные гарантии сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, согласно российскому законодательству.