

Департамент образования и молодежной политики Владимирской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области

«Никологорский аграрно-промышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ВО НАПК

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе Лилия

Субботина Л. В.

31.08.2022



Д.В.Лопухов

АДАптированная основная программа

Профессионального обучения

для обучающихся

с ограниченными возможностями здоровья

по профессии 16675 «Повар»

Квалификация Повар

Форма обучения – очная

нормативный срок обучения -10 месяцев

Согласовано

Руководитель РУМЦ СПО

 А.А. Новик

Адаптированная программа профессионального обучения разработана на основе
Федерального стандарта **16675 «Повар»**

с учетом Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение".

Организация - разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области «Никологорский аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Фокеева О.А., методист колледжа

Сухова Т.А., преподаватель профдисциплин

Тихонова А.С. , мастер производственного обучения

1. Общие положения

Адаптированная основная программа профессионального (далее АОППО) обучения по профессии **16675 Повар**, реализуемая Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Владимирской области «Никологорский аграрно-промышленный колледж»

(далее – ГАПОУ ВО НАПК, Колледж), разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 09.03.2022г. № 113н, зарегистрированного в Минюсте РФ 11.04.2022гг № 68148, с учетом требований регионального рынка труда и потребностей работодателей.

АОППО по профессии 16675 Повар разработана в отношении учебной группы лиц с ограниченными возможностями здоровья (для выпускников специальных коррекционных образовательных учреждений VIII вида или классов VIII вида общеобразовательных школ), с целью обеспечения их прав на доступное, качественное образование, создания условий для их успешной социализации, профессиональной адаптации и конкурентоспособности на рынке труда, формирования общей культуры в соответствии с принятыми в обществе нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ в соответствии с профилем профессиональной подготовки.

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, календарный учебный график, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, программы итоговой аттестации, программа воспитания, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Адаптированная основная программа профессионального обучения ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей

развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин, программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, программы итоговой аттестации, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Профессиональное обучение, как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Для лиц с интеллектуальными нарушениями характерны недоразвитие познавательных процессов, замедленность восприятия, несформированность навыков учебной деятельности, поэтому сочетание профессионального обучения и коррекционной работы на уровне организации педагогического процесса является важным фактором реабилитации и адаптации для данной категории обучающихся.

Реализация адаптированной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальные нарушения) определяется Колледжем в соответствии с рекомендациями, данными по результатам психолого-медико-педагогической комиссии (далее ПМПК).

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в интеллектуальном и физическом развитии. В программу включен реабилитационный курс, необходимость которого обусловлена психолого - педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья, поступающих на обучение по профессии 16675 Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной

деятельности.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний, учитывают характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий), дозируют нагрузку с учетом индивидуальных особенностей, используют чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.

Подачу учебного материала осуществляют небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность. При предъявлении нового и закреплении изученного материала используют вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывают дозированную помощь. Используют закреплению и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторяют действия для выработки умений и навыков, используют осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке. Проявляют особый педагогический такт. Используют индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся. Используют наглядные пособия: применяют схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определяют объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; используют

качественные наглядные методы (натуральные, изобразительные, символические) и приспособления для их демонстрации.

Используют замедленный темп обучения; упрощают структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося. Максимально опираются на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществляют дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося

Применяют на занятиях различные методы: словесный метод- рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод - показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод - выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности используют упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбирают индивидуальный темп работы и нагрузки обучающегося; рационально дозируют содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагают упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, дают предельно развернутые инструкции, увеличивают количество практических проб.

Для облегчения освоения трудовых навыков им предоставляют свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков используют наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируют трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

При формировании программы предусмотрено включение реабилитационного курса «Социально-профессиональная адаптация», обеспечивающего коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Итоговая аттестация по профессии проводится в виде квалификационного экзамена, который способствует систематизации и

закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Реализация АОППО по профессии 16675 Повар позволит эффективно и качественно формировать общие и профессиональные компетенции, подготовить обучающихся с ОВЗ (нарушениями интеллекта) к трудовой деятельности в условиях разных форм собственности и социализироваться.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО по профессии 16675 Повар

— Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 -ФЗ(в ред. От 29.11.2021г.).

— Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.

— Конвенция 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 на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения».

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

— Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего

профессионального образования и профессионального обучения»;

— Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»).

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

— Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»)

— Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»

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

— Приказ Министерства 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 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»

— Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»

— Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, регистрационный номер 557, зарегистрирован в Минюсте России 11.04.2022г, регистрационный номер 68148;

— Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) утвержденный на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 № 12.

— Устав ГАПОУ ВО НАПК

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 программа профессионального

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

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (далее ПМПК) - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

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

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

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

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

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

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

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

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

Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование 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.

Перечень сокращений, используемых в тексте

АОППО - адаптированная основная программа профессионального

А.00 - Адаптационная дисциплина

ОП.00 - Общепрофессиональная дисциплина

ПМ.00 - Профессиональный модуль

МДК.00 - Междисциплинарный курс

АФК.00 - Адаптивная физическая культура

УП.00 - Учебная практика

ПП. 00 - Производственная практика

УМО - учебно-методическое объединение

ОК - Общие компетенции

ПК - Профессиональные компетенции

ОВЗ - ограниченные возможности здоровья

ИА - итоговая аттестация

1.2 Требования к поступающим

Поступающий на обучение должен иметь документ об образовании установленного образца - свидетельство об окончании общеобразовательного учреждения, реализующего адаптированные основные общеобразовательные программы VIII вида или справку о полученном образовании или о периоде обучения.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на

адаптированную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии и справку медико-социальной экспертизы о группе инвалидности, индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендациями об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

По окончании обучения выпускник с ОВЗ (интеллектуальные нарушения) должны освоить области и объекты профессиональной деятельности, и должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, обозначенных в Профессиональном стандарте 33.011 Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, регистрационный номер 557, зарегистрирован в Минюсте России 11.04.2022г, регистрационный номер 68148.

Область профессиональной деятельности выпускника: Поварское дело.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

— основное и дополнительное сырье для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

— технологическое оборудование пищевого производства, посуда и инвентарь;

— процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности

Наименование вида профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

В результате освоения АОППО по профессии 16675 Повар формируются следующие трудовые функции выпускника:

— 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

| Вид профессиональной деятельности | Профессиональный стандарт 33.011 Повар | Программа профессионального обучения 16675 Повар |
|---|--|--|
| | Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания | 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. | 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 | 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 |

| | | |
|---------------|--|--|
| | <p>блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</p> | <p>блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</p> |
| Умения | <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 в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</p> | <p>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 в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения»</p> <p>Выбирать инвентарь и</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 полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей;</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп;</p> <p>Готовить блюда из яиц;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</p> <p>Готовить блюда из бобовых;</p> <p>Готовить блюда из рыбы;</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов;</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов;</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы;</p> <p>Готовить мучные блюда;</p> <p>Готовить горячие напитки;</p> <p>Готовить сладкие блюда;</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка ;</p> | <p>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 полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей;</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп;</p> <p>Готовить блюда из яиц;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</p> <p>Готовить блюда из бобовых;</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов;</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов;</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы;</p> <p>Готовить мучные блюда;</p> <p>Готовить горячие напитки;</p> <p>Готовить сладкие блюда;</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка ;</p> <p>Порционировать, сервировать и</p> |
|--|---|--|

| | | |
|---------------|--|---|
| | <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p> | <p>отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p> |
| 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>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд,</p> | <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>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>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>условия их хранения;</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>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> |
|--|--|---|

2.5 Структура АОППО

| Код | Наименование УД, МДК |
|---|---|
| Базовые образовательные дисциплины | |
| ОД 01 | История России |
| ОД 02 | Основы права |
| ОД 03 | Физическая культура (адаптивная) |
| ОД 04 | Математика |
| ОД 05 | Основы информатизации |
| ОП.00 | |
| Общепрофессиональные дисциплины | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |
| Адаптационный цикл | |
| АРК. 01 | Математика в профессии |
| АРК. 02 | Твой профессиональный проект |
| АРК. 03 | Трудоустройство и карьера |

| | |
|--------------|---|
| АРК. 04 | Основы экологии питания человека |
| АРК. 05 | Психология делового общения |
| АРК. 06 | Социально-психологическая адаптация на рынке труда |
| П.00 | Профессиональный цикл |
| ПМ.00 | Профессиональные модули |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |
| УП. ПМ 01 | Учебная практика |
| ПП. ПМ 01 | Производственная практика |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| УП. ПМ 02 | Учебная практика |
| ПП. ПМ 02, | Производственная практика |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов |
| УП. ПМ 03 | Учебная практика |
| ПП. ПМ 03 | Производственная практика |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |
| УП. ПМ 04 | Учебная практика |
| ПП. ПМ 04 | Производственная практика |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |
| УП. ПМ 05 | Учебная практика |
| ПП. ПМ 05 | Производственная практика |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |
| УП. ПМ 06 | Учебная практика |
| ПП. ПМ 06 | Производственная практика |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |
| УП. ПМ 07 | Учебная практика |
| ПП. ПМ 07 | Производственная практика |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| УП. ПМ 08 | Учебная практика |
| ПП. ПМ 08 | Производственная практика |

Для общего развития введены такие дисциплины, как История России, Основы права, Математика в профессии, Основы информатизации. Практикой доказано, что данные дисциплины лучше обеспечивают обучающимся входение в мир и освоение профессии. Выбор адаптационных дисциплин основывается на рекомендациях в заключении ПМПК, ИПР, рекомендациях ППС, учитывающих индивидуальные особые образовательные потребности и состояние здоровья обучающихся; должен быть направлен на развитие навыков коммуникации, социальной адаптации, готовности на доступном уровне к взаимодействию в учебных и профессиональных ситуациях деятельности

2.6 Трудоемкость АОППО

Объем получения профессионального образования по профессии 16675 «Повар» для выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения 8-го без получения среднего общего образования - 1140 часов.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам | учебная практика | Производственная практика по профилю специальности | итоговая и промежуточная аттестация | каникулы |
|--------|-------------------------|------------------|--|-------------------------------------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| I курс | 23 | 8 | 8 | 2 | 2 |
| Всего | 23 | 8 | 8 | 2 | 2 |

2.7 Срок освоения АОППО

Срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения - 10 месяцев. Форма обучения - очная.

Лицам, освоившим в полном объеме АОППО и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации - Свидетельство о профессии, должности служащего (о присвоении квалификации).

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

3.1 Учебный план (Приложение 1)

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по семестрам; перечень циклов и дисциплин; последовательность изучения дисциплин; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Настоящий учебный план предназначен для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), окончивших специальные (коррекционные) образовательные учреждения VIII вида или общеобразовательные классы VIII вида, по профессии 16675 Повар.

Дата начала занятий – 1 сентября 2022 г.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья занимаются в режиме 5-дневной учебной недели, в одну смену по 30-34 академических часов в неделю.

Продолжительность учебных занятий – 45 минут с перерывом между уроками по 10 минут и 30 минут на организацию питания. Возможны сгруппированные уроки по 2 урока.

Общая продолжительность каникул при освоении адаптированной основной программы профессионального обучения 2 недели в зимний период (с 29.12.2022 по 11.01.2023г).

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график по профессии **16675 Повар** определяет последовательность реализации АОППО: распределение учебной нагрузки по семестрам, неделям, включая теоретическое обучение, всех видов практик, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы

3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов, профессиональных модулей (Приложение 3)

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов, профессиональных модулей, входящих в состав АОППО, разработаны преподавателями на основе требований Профессионального стандарта 33.011 Повар и Положения по разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных

модулей ГАПОУ ВО НАПК, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, рассмотрены и согласованы в установленном порядке.

Программа по адаптивной физической культуре разработана на основе адаптивной программы, разработанной в соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденный МОН РФ от 20.04.2015г №06-830вн.

Программы учебных дисциплин и МДК содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структуру и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Контроль и оценка качества освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по рабочей профессии 16675 Повар, включает входной и текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию обучающихся в виде квалификационного экзамена.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля 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 обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ, 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; формирование действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой учебной дисциплине разрабатываются преподавателями, а промежуточной аттестации- разрабатываются ГАПОУ ВО НАПК и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

На аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа в год: по 36 часов в первом и втором полугодиях:

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. ФОСы для промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются преподавателями, обсуждаются на заседаниях учебно-методических объединений и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Пятибалльная система оценивания знаний.

По окончании освоения адаптированной основной программы профессионального обучения проводится итоговая аттестация, целью которой является определение соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий адаптированной основной программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих

К итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие адаптированную основную программу профессионального обучения в полном объеме: прошедшие промежуточную аттестацию, освоившие программу учебной и производственной практики.

Итоговая аттестация по профессии 16675 Повар проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении и презентации блюда, и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках. Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в виде собеседования по билетам. Вопросы билетов включают теоретический материал по учебным дисциплинам и МДК: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Техническое оснащение и организация рабочего места; Охрана труда; Технология подготовки рабочего места повара и выполнение заданий повара по приготовлению и презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Формы и условия проведения итоговой аттестации определяются

Положением об итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) ГАПОУ ВО НАПК и Программой итоговой аттестации, которая доводится до сведения обучающихся за 6 месяцев до начала итоговой аттестации.

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

5.1 Кадровое обеспечение

ГАПОУ ВО НАПК располагает необходимым кадровым обеспечением для реализации АОППО по профессии 16675 Повар и работы с обучающимися с ОВЗ (с нарушением интеллекта).

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Повышают квалификацию на курсах, полученные знания учитывают и применяют при организации образовательного процесса.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, имеют среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, МДК. Ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

Педагоги получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации согласно утвержденному графику, в том числе для мастеров производственного обучения и преподавателей общепрофессиональных дисциплин и МДК - в форме стажировки в производственных организациях, деятельность которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

Для сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья создан социально-воспитательный отдел, основной целью деятельности, которого является обеспечение комплексного социально-психологического и педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ.

Работа педагога-психолога с данной категорией лиц заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся с ОВЗ и инвалидностью и их семей в сфере социальной поддержки, при необходимости сопровождает к специалистам и на реабилитационные мероприятия, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

5.2 Учебно-методическое сопровождение

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по учебным дисциплинам и профессиональному модулю Реализация АОППО обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей). Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным или электронным изданием по 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. Для обучающихся и

преподавателей Колледжа открыт бесплатный доступ к электронной библиотеке.

В качестве основной литературы преподавателями используются учебники, учебные пособия, предусмотренные АОППО. Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в адаптированных формах.

5. 3. Материально техническое обеспечение

Для реализации АОППО по профессии 16675 Повар Колледж располагает материально-технической базой обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и учебной практике с учетом особых образовательных потребностей лиц с ОВЗ. Материально - техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для реализации АОППО по профессии 16675 Повар

| № п/п | Наименование |
|--|---|
| Кабинеты | |
| | Технологии кулинарного производства |
| | Охраны труда |
| Лаборатории | |
| | Технического оснащения и организации рабочего места |
| Цеха | |
| | Учебный кулинарный цех |
| Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами препятствий | |
| Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал | |

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Видами практики обучающихся, осваивающих программы профессионального обучения, являются: учебная практика и производственная практика.

Реализация адаптированной основной программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебным планом предусматривается учебная практика, которая реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Проводится учебная практика в учебных лабораториях и мастерских Колледжа .

Учебная практика реализуется в мастерских Колледжа и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального стандарта.

На производственную практику выделено 288 часов (8 недель). Производственная практика включает в себя все виды работ и проводится концентрированно по окончании теоретического обучения и учебной практики.

Производственная практика организуется на рабочих местах колледжа или предприятий любой формы собственности. Оборудование предприятий, техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования. При необходимости для

прохождения практики лицами с ОВЗ создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями.

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся

В Колледже созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая участие обучающихся в работе творческих коллективов и кружков, спортивных секциях, во внеурочных 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 интеллектуальными нарушениями и их сопровождение весь период обучения.

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с ОВЗ 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 учебы обучающегося с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения; психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для

обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций; профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с интеллектуальными нарушениями, гармонизацию их психического состояния; социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ментальными нарушениями в Колледже. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.

В Колледже проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с ментальными нарушениями в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с ОВЗ.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с интеллектуальными нарушениями к участию в конкурсах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Департамент образования и молодежной политики Владимирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Никологорский аграрно-промышленный колледж»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 ПОВАР
Квалификация Повар

1 График учебного процесса

| Курс | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | март | | | | апрель | | | | май | | | | июнь | | | | июль | | | | август | | | |
|------|----------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|---|----|----|---------|----|----|----|--------|----|----|----|---------|----|---|----|------|----|----|----|--------|----|----|----|-----|----|----|---|------|----|----|----|------|----|----|----|--------|----|----|----|
| | 1 | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 |
| | 4 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Условные обозначения

Теоретическое обучение

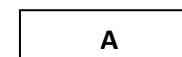
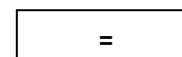
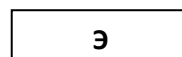
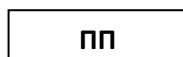
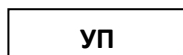
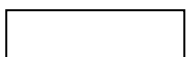
учебная практика

производственная практика

экзамены

каникулы

гос аттестация



2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным | Учебная практика | Производственная практика | | Промежуточная аттестация | ИА | Каникулы | Всего |
|--------------|---|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|----------|----------|-----------|
| | | | по профилю профессии | преддипломная | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I курс | 23 | 8 | 8 | - | 1 | 1 | 2 | 43 |
| Всего | 23 | 8 | 8 | - | 1 | 1 | 2 | 43 |

3. План учебного процесса по профессии 16675 «Повар» (срок обучения 10 месяцев)

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | Распределение обязательной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр) | |
|--------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|--|--|-------------------|--|---------------------------|
| | | | максимальная | Самостоятельная учебная работа | Обязательная аудиторная | | | I курс | | |
| | | | | | всего занятий | в т. ч. | | 1 сем. 17 нед. | 2 сем. 24 нед. | |
| | | | | | | потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.) | занятии в подгруппах (лаб. и практ. занятий) | | | курсовых работ (проектов) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ОДБ | Базовые образовательные дисциплины | 0/4/1 | 276 | 93 | 183 | 44 | 139 | | 114 | 69 |
| ОДБ 01 | История России | ДЗ | 41 | 14 | 27 | 22 | 5 | | 27 | |
| ОДБ 02 | Основы права | ДЗ | 24 | 8 | 16 | 10 | 6 | | 16 | |
| ОДБ 03 | Физическая культура (адаптивная) | 3 | 128 | 43 | 85 | 2 | 83 | | 35 | 50 |
| ОДБ 04 | Математика | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 10 | 26 | | 36 | |
| ОДБ 05 | Основы информатизации | ДЗ | 29 | 10 | 19 | | 19 | | | 19 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 0/5/0 | 217 | 72 | 145 | 84 | 61 | | 145 | 0 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 20 | 16 | | 36 | |

| | | | | | | | | | | |
|--------------|---|--------------|-------------|------------|--------------------------------------|------------|------------|-----------|------------|------------|
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 20 | 16 | | 36 | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 20 | 16 | | 36 | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | ДЗ | 30 | 10 | 20 | 14 | 6 | | 20 | |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ | 25 | 8 | 17 | 10 | 7 | | 17 | |
| П.00 | Профессиональный цикл | | | | | | | | | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 8/8/0 | 1002 | 142 | 860 <small>284+576</small> | 160 | 124 | | 106 | 754 |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | | 123 | 17 | 106 | 20 | 14 | | | |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | Эк | 51 | 17 | 34 | 20 | 14 | | 34 | |
| УП. ПМ 01 | Учебная практика | ДЗ | 36 | | 36 | | | | 36 | |
| ПП. ПМ 01 | Производственная практика | | 36 | | 36 | | | 36 | | |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | | 123 | 17 | 106 | 20 | 14 | | | |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | Эк | 51 | 17 | 34 | 20 | 14 | | | 34 |
| УП. ПМ 02 | Учебная практика | ДЗ | 36 | | 36 | | | | | 36 |
| ПП. ПМ 02, | Производственная практика | | 36 | | 36 | | | 36 | | |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | | 123 | 17 | 106 | 20 | 14 | | | |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | Эк | 51 | 17 | 34 | 20 | 14 | | | 34 |
| УП. ПМ 03 | Учебная практика | ДЗ | 36 | | 36 | | | | | 36 |
| ПП. ПМ 03 | Производственная практика | | 36 | | 36 | | | 36 | | |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | | 123 | 17 | 106 | 20 | 14 | | | |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | Эк | 51 | 17 | 34 | 20 | 14 | | | 34 |

| | | | | | | | | | | |
|--------------|--|--------------|------------|------------|------------|------------|------------|--|------------|-----------|
| УП. ПМ 04 | Учебная практика | ДЗ | 36 | | 36 | | | | | 36 |
| ПП. ПМ 04 | Производственная практика | | 36 | | 36 | | | | | 36 |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | Эк | 129 | 19 | 110 | 20 | 18 | | | |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | | 57 | 19 | 38 | 20 | 18 | | | 38 |
| УП. ПМ 05 | Учебная практика | ДЗ | 36 | | 36 | | | | | 36 |
| ПП. ПМ 05 | Производственная практика | | 36 | | 36 | | | | | 36 |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | Эк | 129 | 19 | 110 | 20 | 18 | | | |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | | 57 | 19 | 38 | 20 | 18 | | | 38 |
| УП. ПМ 06 | Учебная практика | ДЗ | 36 | | 36 | | | | | 36 |
| ПП. ПМ 06 | Производственная практика | | 36 | | 36 | | | | | 36 |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | Эк | 126 | 18 | 108 | 20 | 16 | | | |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | | 54 | 18 | 36 | 20 | 16 | | | 36 |
| УП. ПМ 07 | Учебная практика | ДЗ | 36 | | 36 | | | | | 36 |
| ПП. ПМ 07 | Производственная практика | | 36 | | 36 | | | | | 36 |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Эк | 126 | 18 | 108 | 20 | 16 | | | |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | 54 | 18 | 36 | 20 | 16 | | | 36 |
| УП. ПМ 08 | Учебная практика | ДЗ | 36 | | 36 | | | | | 36 |
| ПП. ПМ 08 | Производственная практика | | 36 | | 36 | | | | | 36 |
| | | 0/0/5 | 324 | 108 | 216 | 108 | 108 | | 216 | |
| АРК. 01 | Математика в профессии | 3 | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | | 36 | |
| АРК. 02 | Твой профессиональный проект | 3 | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | | 36 | |
| АРК. 03 | Трудоустройство и карьера | 3 | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | | 36 | |
| АРК. 04 | Основы экологии питания человека | 3 | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | | 36 | |
| АРК. 05 | Психология делового общения | 3 | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | | 36 | |

| | | | | | | | | | | |
|--|--|---------------|-------------|------------|-------------|--------------|--|-----|------------|------------|
| АРК. 06 | Социально-психологическая адаптация на рынке труда | | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | | 36 | |
| | Всего по ППКРС(теория) | | 1243 | 415 | 828 | 396 | 432 | | 509 | 319 |
| УП.01-08 | Учебная практика | | 0 | 0 | 288 | 0 | 0 | | 36 | 252 |
| ПП.01-08 | Производственная практика | | 0 | 0 | 288 | 0 | 0 | | 36 | 252 |
| | | 8/17/6 | 1819 | 415 | 1404 | | | | 581 | 823 |
| ГИА | Итоговая аттестация | | | | 36 | | | | | 1 неделя |
| | ВСЕГО | | | | 1440 | | | | | |
| Итоговая аттестация (1 неделя) в форме квалификационного экзамена Выполнение работ с 24 июня по 29 июня 2023 г | | | | | | Всего | дисциплин и МДК | 509 | 319 | |
| | | | | | | | учебной практики | 36 | 252 | |
| | | | | | | | производственной практики | 36 | 252 | |
| | | | | | | | экзаменов (в том числе экзаменов (квалификационных)) | 1 | 7 | |
| | | | | | | | дифф. зачетов | 9 | 8 | |
| | | | | | | | зачетов | 5 | 1 | |

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

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

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

Паспорт Программы воспитания

| | |
|------------------------|---|
| Наименование программы | Программа сопровождения студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья ГАПОУ ВО НАПК |
| Цель программы | - осуществление эффективной социально-педагогической поддержки детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в системе среднего профессионального образования. |
| Задачи программы | - выявление и сопровождение детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ ВО НАПК - применение эффективных форм, методов и средств в процессе социально-педагогического сопровождения с целью удовлетворения возрастных потребностей и профессиональных интересов обучающихся; - создание условий для проведения комплексной педагогической и социально-психологической адаптации и реабилитации детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья. |

| | |
|-----------------------|---|
| Исполнители программы | социальный педагог, классные руководители, преподаватели, мастера производственного обучения, методист, воспитатель общежития и педагоги дополнительного образования. |
| Ожидаемые результаты | <ul style="list-style-type: none"> - создание благоприятных условий в ГАПОУ ВО НАПК для обучения детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья; - организовать комплексное социально-педагогическое сопровождение детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов; - успешное интегративное включение детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в образовательную среду, в социум; - успешная социальная адаптация; - повышение качества комплексно-реабилитационных и коррекционных мероприятий. |

Пояснительная записка

Процессы и резкие изменения, которые происходят в нашей стране в экономической, политической и социальной жизни, оказывают неоднозначное и сложное воздействие на воспитание, развитие, психологическое и социальное формирование детей, подростков и молодежи. Проблема социальной жизни студента - главный объект деятельности социального педагога. Проблемные ситуации в социальной жизни существуют у каждого. На разных этапах развития индивид и его окружение обнаруживают противоречия между новым уровнем социальных качеств и ранее сложившимися мерками, требованиями, предъявляемые обществом. А детьми-инвалидами и детьми с ОВЗ данные противоречия ощущаются наиболее остро и если своевременно создаются соответствующие условия на пути становления личности как субъекта социальной жизни, то возникают препятствия на пути самостоятельного решения жизненно важных задач, т.е. "жизненная проблемная ситуация". Если семья или ближайшее окружение не помогут преодолеть эти препятствия, то это может перерасти в ситуацию риска. Если здесь не вмешается специалист, препятствия существенно возрастают, студент может оказаться в "социально-опасном положении", и его уже относят к группе риска. Социальный педагог должен сконцентрировать внимание на процессе становления личности учащегося и на создании педагогически целесообразной среды его развития, то есть вовлечение всех субъектов образовательного процессе в осуществление индивидуального социально-педагогического сопровождения. Так же практика показывает, что наилучшие результаты социально-педагогической работе с ребенком достигаются при наличии тесного сотрудничества с различными учреждениями, общественными организациями, семьями.

Колледж поддерживает деловые контакты с центром занятости населения, комитетом по социальной защите населения, районной больницей и другими организациями для осуществления социальной помощи и поддержки обучающимся в полном объеме.

Наличие проблем, а также социально-экономическая и демографическая ситуации в Владимирской области подтверждают целесообразность и необходимость проведения работы, связанной с улучшением положения детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, улучшением качества их жизни и получением образования.

Цель программы:

- осуществление эффективной социально-педагогической поддержки детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в системе среднего профессионального образования.

Задачи:

- сопровождение детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ во напк;

- применение эффективных форм, методов и средств в процессе социально-педагогического сопровождения с целью удовлетворения возрастных потребностей и профессиональных интересов обучающихся;

- создание условий для проведения комплексной педагогической и социальной адаптации и реабилитации детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.

Ресурсы:

Комплексность проблем, которые требуют решения в процессе социально – педагогической работы со студентами и обучающимися категории детей с ограниченными возможностями, участия разных специалистов, прежде всего, социальный педагог, классные руководители, преподаватели, мастера производственного обучения, методист, воспитатель общежития ..

Формы и методы:

1. Организационные: формирование банка данных студентов категории детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями;
2. Исследовательские: с помощью адаптированных методик диагностировать проблемы, которые возникают в процессе адаптации, социализации и получения профессионального образования;
3. Практические: выявление эффективных форм, методов и средств направленных на преодоление выявленных проблем, и реализация профилактической и коррекционной работы.

Ожидаемы результаты:

- создание благоприятных условий в Ачитском филиале ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж» для обучения детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организовать комплексное социально-педагогическое сопровождение детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов;
- успешное интегративное включение детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в образовательную среду, в социум;
- успешная социально-психологическая адаптация;
- повышение качества комплексно-реабилитационных и коррекционных мероприятий.

Социально - педагогическое сопровождение детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья

Вопрос о сопровождении детей с имеющимися отклонениями в развитии является одним из основных и главных в истории специального обучения, так как система сопровождения должна быть подчинена основному требованию - коррекции, ослаблению дефектов развития детей с ограниченными возможностями здоровья, а также развитию личности детей-инвалидов в целом.

Образование — неотъемлемое право человека. Однако далеко не все дети с инвалидностью, независимо от форм её проявления, имеют возможность получать профессиональное образование. Так как образовательные учреждения мало доступны для инвалидов, имеющих трудности в передвижении: они не оборудованы необходимыми для этого пандусами или лифтами; не имеют условий для обучения детей с нарушением слуха, зрения, речи.

Помимо этого, дети-инвалиды зачастую сталкиваются с негативным отношением к себе: на них чаще всего смотрят как на больных детей, нуждающихся в постоянном особом внимании. Программы среднего профессионального образования на сегодняшний день в нашей стране не предполагают дистанционного обучения, и в связи с этим очень остро встает проблема получения детьми-инвалидами и детьми с ОВЗ профессии.

Еще одним важным аспектом при осуществлении работы с детьми-инвалидами и детьми с ОВЗ является обеспечение психологического сопровождения. Следует отметить, что при взаимодействии с детьми, имеющими ограниченные возможности здоровья, педагогу-психологу часто приходится сталкиваться с различным спектром нарушений. Дети аномального развития более ограничены в исследовательских возможностях, а болезненные переживания, связанные с частым и длительным пребыванием в больнице, обуславливают негативное отношение к окружающему миру. «Особым» воспитанникам, независимо от вида и сложности дефекта, часто свойственны трудности мотивационной и эмоционально-волевой сфер.

Следовательно, психологическая помощь должна носить реабилитационный характер, основанный на принципах системного и личностно-ориентированного подходов. Выстраивая и планируя собственную деятельность, педагог использует как форму индивидуального занятия (непосредственно для консультационной беседы), так и работу в смешанных группах, где наряду с «особыми» детьми полноценно участвуют дети обычного развития.

Следующим важным вопросом является вопрос организации и обеспечения образовательного процесса для детей-инвалидов и детей с ОВЗ, который во многом связан с программно-методической и материально-технической базой учреждения. Образовательная среда для лиц, имеющих ограниченные возможности здоровья, должна отличаться повышенной комфортностью и доступностью ко всем объектам учебного фонда. Отсутствие необходимого программно-методического материала сужает возможности образовательного учреждения для использования их потенциала.

Другим важным аспектом является повышенная утомляемость студентов с проблемами развития, что сужает временной объем на прохождение ими тематических разделов реализуемой программы, а также снижает усвоение пройденного материала. Для обеспечения эффективного усвоения профессиональных навыков педагогам необходимо тесно сотрудничать с педагогом-психологом с целью получения консультаций и рекомендаций по увеличению эффективности обучения, в виду того, что у педагогов нередко отсутствует специализированная подготовка.

И конечно стоит отметить, что всем субъектам сопровождения в первую очередь необходимо направить свои действия на установление эмоционального контакта и налаживание доверительных отношений. Студент должен стать полноправным субъектом, соучастником тех или иных мероприятий.

Оценка эффективности реализации Программы

Реализация мероприятий, предусмотренных программой, позволит:

1. Создать благоприятные условия для успешной социальной адаптации детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в образовательной среде.
2. Создать комплексную систему поддержки детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.
3. Реализовать индивидуальный и личностно-ориентированный подход к решению реабилитации детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, увеличить объем реабилитационных мероприятий.
4. Осуществить успешное интегративное включение детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в образовательную среду, в социум.
5. Повысить качество комплексно-реабилитационных и коррекционных мероприятий.

6. Создать условия участия в жизни колледжа, общества для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями равные с другими детьми.

Программные мероприятия по реализации социально-педагогического сопровождения студентов с ограниченными возможностями здоровья

| № п/п | Мероприятия | Ответственные | Сроки |
|---|--|---|-----------------------|
| 1. Мероприятия, направленные на создание системы нормативно-информационного обеспечения реабилитации детей-инвалидов и детей с ОВЗ | | | |
| 1. | Создание банка данных обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью | Социальный педагог, Классные руководители | Сентябрь |
| 2. | Разработка информационно-аналитической, методической документации социально-психологического сопровождения детей-инвалидов и детей с ОВЗ | Методист, социальный педагог | Сентябрь-октябрь |
| 2. Мероприятия, направленные на создание условий для индивидуально-коррекционной работы с обучающимися с ОВЗ | | | |
| 3. | Создание коррекционно-развивающего пространства в ОО: - Приобретение специализированного учебного инвентаря, модульного оборудования; - Формирование благоприятных условий в процессе адаптации и социализации | Администрация колледжа Педагогический коллектив Классные руководители | По мере необходимости |
| 4. | Проведение диагностических методик с целью изучения индивидуальных особенностей студентов и выявление интересов, потребностей, проблем. 1. Методика «Шкала тревожности Ч.Д. Спилбергера и Ю.Л. Ханина» 2. Методика Г. Айзенка «Самооценки психических состояний». 3. Тест «Подвергались ли вы насилию». 4. Опросник Басса-Дарки 5. Опросник Т. Томаса (поведение в конфликтных ситуациях) 6. Дифференциально-диагностический опросник 7. Методика по изучению познавательных процессов (внимание, память, | Социальный педагог | Октябрь, апрель |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | мышление) 8. Определение социометрического статуса в группе, опросник «Социометрия» 9. Экспресс-диагностика социальных ценностей личности 10. Анкета на выявление нравственных и жизненных позиций 11. Диагностическая анкета "Уровень адаптации студента к колледжу" | | |
| 5. | Вовлечение детей-инвалидов и детей с ОВЗ в мероприятия разного уровня | Классные руководители Воспитатель Социальный педагог | Регулярно |
| 6. | Консультирование классных руководителей и воспитателя по результатам диагностик, с целью совместного определения приоритетных направлений в работе с обучающимися с ОВЗ | Социальный педагог | Регулярно |
| 7. | Проведение семинаров для педагогического коллектива по вопросам социального сопровождения обучающихся с ОВЗ | Социальный педагог | Регулярно |
| 8. | Консультирование родителей по вопросам успешной социализации, адаптации и успешного освоения профессиональной компетенции | Администрация Социальный педагог Классные руководители | Регулярно |
| 9. | Организация тематических встреч с представителями работодателей | Социальный педагог Воспитатель общежития Классные руководители | В соответствии с межведомственным планом |
| 3. Внедрение новых технологий, форм и методов работы | | | |
| 10. | Разработка индивидуальных карт социального сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями, предусматривающих проведение оценку реабилитационного потенциала ребенка, определение мероприятий | Социальный педагог | 1 полугодие |
| 11. | Разработка и внедрение комплекса технологий, форм, средств и методов | Социальный педагог Классные руководители | В течение года |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | реабилитации детей–инвалидов и детей с ОВЗ | Педагоги дополнительного образования Преподаватели | |
|--|--|---|--|

Индивидуальная карта социально-психологического сопровождения обучающегося

Содержание

| | |
|--|--|
| Раздел I. « Общие сведения о студенте » | |
| Социальная карта на студента. | |
| Карта психолого-педагогического сопровождения. | |
| Характеристика особенностей межличностного общения студентов. | |
| Характеристика на студента составленная классным руководителем (мастером производственного обучения). | |
| Раздел II. «Учебная деятельность» | |
| Учебная карта. | |
| Текущий контроль за поведением студента. | |
| Табель успеваемости по полугодиям. | |
| Педагогические наблюдения и выводы администрации об индивидуальной работе со студентом | |
| Раздел III. «Индивидуальная работа» | |
| План индивидуальной работы со студентами. | |
| План работы с семьей. | |
| Акты обследования жилищно-бытовых условий жизни семьи студента (по необходимости) | |
| Раздел III. Рекомендации по развитию социально-педагогического сопровождения студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья | |
| Рекомендации для педагогов, классных руководителей, мастеров производственного обучения, воспитателей. | |
| Рекомендации для работы с родителями. | |

Раздел 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Ф.И.О. студента

Число, месяц, год рождения

Дата поступления в колледж

Степень инвалидности

Учет

ФИО, место работы и
занимаемая должность отца

ФИО, место работы и
занимаемая должность матери

Адрес места жительства,
домашний телефон

СОЦИАЛЬНАЯ КАРТА

1. ЖИЛИЩНЫЕ УСЛОВИЯ

Студент проживает с матерью _____

с отцом _____

с бабушкой _____

с дедушкой _____

С другими ближайшими родственниками

(указать родство) _____

с сёстрами _____

с братьями _____

Количество членов в семье _____

Студент проживает: отдельная квартира _____

(квартирные условия) коммунальная квартира _____

(кол-во соседей)

Студент проживает: общежитие _____

2. УЧЕБНОЕ МЕСТО студента

Своя комната _____

Свой письменный стол _____

Условия для занятий _____

3.ВНЕУРОЧНАЯ ЗАНЯТОСТЬ (кружки, секции, периодичность)

4. МАТЕРИАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ СЕМЬИ

5.ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Характеристика особенностей межличностного общения студента

1. Какое положение занимает студент в коллективе? (лидер, популярный, приятный, непринятый, изолированный, отверженный)
2. Как относится студент к мнению коллектива, требованиям, критическим замечаниям? (благожелательно, серьёзно, болезненно, равнодушно, враждебно)
3. Стилль отношений со сверстниками (спокойно-доброжелательный; агрессивный; неустойчивый; обособленный)
4. Пользуется ли авторитетом в коллективе? (у большинства мальчиков, только у девочек, у небольшой группы, не пользуется авторитетом)
5. Имеет ли друзей? (только в своей группе, вне группы, сверстников, старше себя, младше себя, ни с кем не дружит)
6. В качестве кого участвует в мероприятиях? (инициатор, организатор, активный участник, пассивный исполнитель, дезорганизатор, не участвует)
7. Как выполняет общественные поручения? (с удовольствием, хорошо, удовлетворительно, плохо, уклоняется от поручений)
8. С кем чаще всего бывают конфликты? (с одноклассниками, студентами других групп, учителями, родителями и родственниками)

Карта психолого-педагогического сопровождения

| Социально-психологические характеристики и методы исследования | Этапы обследования | | | | |
|--|---|----|-----|----|--|
| | I | II | III | IV | V |
| | Профессиональная диагностика «на входе» | | | | Профессиональная диагностика «на выходе» |
| | Психолого-педагогическое сопровождение | | | | |
| 1. Методика изучения познавательных процессов: — память — внимание | | | | | |
| 3. Методика «Шкала тревожности Ч.Д. Спилбергера и Ю.Л. Ханина» личности (опросник Айзенка) | | | | | |
| 4. Методика Г. Айзенка «Самооценки психических состояний» | | | | | |
| 5. Тест «Подвергались ли вы насилию» | | | | | |
| 6. Межличностное взаимодействие: — социометрический статус; — потребность в общении | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| 7. Тест «Подвергались ли вы насилию» | | | | | |
| 8. Опросник Басса-Дарки | | | | | |
| 9. Опросник Т. Томаса (поведение в конфликтных ситуациях) | | | | | |
| 10. Дифференциально-диагностический опросник | | | | | |
| 11. Экспресс-диагностика социальных ценностей личности | | | | | |
| 12. Анкета на выявление нравственных и жизненных позиций | | | | | |
| 13. Диагностическая анкета "Уровень адаптации студента к колледжу" | | | | | |

Раздел 2. УЧЕБНАЯ КАРТА

УЧЕБНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

| Параметры | Мнение студента | Мнение родителей | Мнение классного руководителя |
|---|------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Предметы, изучаемые с удовольствием | | | |
| Предметы, вызывающие трудности | | | |
| Предметы, которые хотели бы изучать дополнительно | | | |

ОКАЗАНИЕ ПОМОЩИ В УЧЕБЕ СО СТОРОНЫ РОДИТЕЛЕЙ

| Параметры | Мнение студента | Мнение родителей |
|--|------------------------|-------------------------|
| Полностью Самостоятелен | | |
| Оказывается эпизодическая помощь (указать, по каким) | | |
| Оказывается постоянная помощь | | |

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

за поведением студента

в 20__ - 20__ учебном году.

| <i>Дата</i> | <i>Предмет</i> | <i>Проблема</i> | <i>Принятые меры</i> |
|-------------|----------------|-----------------|----------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

ТАБЕЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ СТУДЕНТА

| Предметы | Всего пропусков | Из них | | Оценки | |
|---------------------|------------------------|-------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| | | По болезни | Без причины | I полугодие | II полугодие |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Всего: | | | | | |
| По болезни: | | | | | |
| Без причины: | | | | | |

ПЛАН

индивидуальной работы со студентом

на _____

| № п/п | Мероприятия | Дата | Ответственный | Отметка о проведении |
|-------|-------------|------|---------------|----------------------|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

ПЛАН

работы с семьей студента

| Дата | Проблема семьи | Что сделано | подпись |
|------|----------------|-------------|---------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ НАБЛЮДЕНИЯ И ВЫВОДЫ ОБ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РАБОТЕ СО
СТУДЕНТОМ

Какие изменения личностных качеств студента произошли за период обучения

 курс _____

План мероприятий на 2022-2024 учебный год

| Направление | Мероприятие | Срок | Ответственный |
|--------------------------------------|---|--|---|
| Период адаптации | Знакомство, индивидуальные беседы, способствование успешному вхождению в коллектив, проведение диагностик | Сентябрь | Социальный педагог |
| Эстетическое воспитание | <ul style="list-style-type: none"> - Беседы об искусстве. - Конкурсы, игры, проекты художественно-эстетической направленности. - Классные часы: Эстетическая грамматика; Правила этикета; Этика общения. - Конкурсы профессионального мастерства. | <p>Сентябрь</p> <p>Октябрь</p> <p>Декабрь</p> <p>Май</p> | <p>Классный руководитель,</p> <p>Социальный педагог</p> |
| Интеллектуальное развитие | <p>Тестирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - IQ - тест - Интеллектуальные игры: «Эрудит», «Шахматы». - Привлечение к участию в конкурсах научно-исследовательских и творческих работ | <p>Октябрь</p> <p>В течение года</p> | <p>Социальный педагог</p> <p>Классный руководитель</p> <p>Педагоги дополнительного образования</p> |
| Гражданско-патриотическое воспитание | <ul style="list-style-type: none"> - Привлечение к участию в олимпиадах конкурсах различной направленности и уровня . - Проведение праздничных | В течении года | <p>Классный руководитель</p> <p>Социальный педагог</p> <p>Воспитатель общежития</p> <p>Педагоги дополнительного</p> |

| | | | |
|-------------------------|---|----------------|---|
| | <p>мероприятий посвященных «Дню защитника отечества».</p> <p>- Привлечение к митингу, посвященному «Дню победы».</p> <p>- Организация фотовыставки «Россия глазами студентов».</p> | | образования |
| Саморазвитие | <p>- Участие в научно-исследовательской работе:</p> <p>1. «Ступень в будущее»</p> <p>2. «Студент сегодня – специалист завтра»</p> <p>3. «Молодежь. Наука. Творчество».</p> <p>- Чтение научной и художественной литературы.</p> <p>- Выполнение домашнего задания.</p> <p>- Внеурочная занятость (кружки, секции).</p> <p>- Стимулирование на учебных занятиях к научно-исследовательской и поисковой деятельности.</p> | В течение года | <p>Классный руководитель</p> <p>Преподаватели</p> <p>Студенты</p> <p>Педагоги дополнительного образования</p> |
| Нравственное воспитание | <p>- Проведение студенческих семинаров, семинаров-тренингов по проблемам духовно-нравственного воспитания.</p> <p>Создание видеотеки учебных, документальных фильмов по</p> | В течении года | <p>Классный руководитель</p> <p>Социальный педагог</p> <p>Студенты</p> |

| | | | |
|------------------------------|---|--|--|
| | <p>теме духовно нравственного воспитания</p> <p>Дискуссия:</p> <p>«Поговорим о нравственности»</p> <p>Анкетирование:</p> <p>«Что ты знаешь о нравственности?»</p> <p>«Толерантность!»</p> <p>Классный час:</p> <p>«Нравственный поступок»</p> | | |
| Профессиональное развитие | <p>Диагностика мотивационной сферы, профессиональной направленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> — профессиональные предпочтения (ДДО); — мотивы выбора профессии; — мотивация к учению. <p>- Проведение конкурсов профессионального мастерства.</p> <p>- Использование инновационных технологий на уроках производственного обучения</p> <p>Тренинг: «Я - профессионал!».</p> <p>- Составление рекомендаций студентами по модернизации профессионального обучения.</p> | <p>Сентябрь</p> <p>Ноябрь</p> <p>Февраль</p> <p>Апрель</p> | <p>Классный руководитель</p> <p>Социальный педагог</p> <p>Мастера производственного обучения</p> <p>Студенты</p> |
| Здоровьесберегающее развитие | <p>- Участие в конкурсах социальной рекламы о ЗОЖ,</p> | <p>В течение года</p> | <p>Классный руководитель</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | спортивных соревнованиях - Беседы о вреде алкоголя, табакокурения, наркомании. - Тренинги по профилактике ПАВ. - Тематические встречи с врачом-наркологом, участковым ПДН - Просмотр фильма: «Реквием по мечте». | В течение года В течении года В течение года Март | Социальный педагог Представители структурных подразделений |
|--|---|--|---|

Раздел 4. Рекомендации по развитию социально-педагогического сопровождения студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья

1. Рекомендации для педагогов, классных руководителей, мастеров производственного обучения, воспитателей:

- включение в вариативные части образовательных программ специализированных адаптационных модулей;
- выбор методов обучения исходя из их доступности для инвалидов и лиц с ОВЗ;
- выбор мест прохождения практики с учетом требований их доступности для данных обучающихся;
- создавать атмосферу доверительного общения для того, чтобы студент мог совершенно свободно выражать любые проблемы и чувствовать себя причастным к происходящим с ним событиям;
- уметь внимательно слушать и анализировать рассказ обучающегося о событиях своей жизни;
- чутко реагировать на малейшие изменения в поведении, не преуменьшать и не преувеличивать опасности, связанной с возникающими изменениями;
- владеть различными технологиями реабилитации;

- формировать социально-психологическую среду с наименьшими ограничениями, используя весь комплекс компенсирующих условий;

- включать студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ в любую коллективную деятельность;

- ограничить использование гаджетов на время всего учебного процесса.

2. Рекомендации для работы с родителями:

- Наряду с уже используемой анкетой, можно применять социальный паспорт, который, поможет специалисту более полно узнать о семье ребенка-инвалида, о взаимоотношениях в семье, о социальном статусе родителей и много другой информации.

- “Дни открытых дверей” - присутствие на занятиях, совместная работа по освоению каких-либо необходимых навыков.

- Родительские собрания на темы: права и обязанности детей и их родителей, формы социальной поддержки детей инвалидов и детей с ОВЗ, психологические рекомендации по успешному содействию студентам в приобретении профессиональных ЗУН.

- Для более тесного взаимодействия между родителями, детьми, педагогами, социальным педагогом и другими специалистами, необходимо организовать мероприятия, где могли бы участвовать все.

Проведение работы с родителями необходимо рассматривать как важнейший элемент в комплексной реабилитации детей с отклонениями в развитии, т.к. только при взаимодействии с семьей, социальный педагог может помочь ребенку-инвалиду.

Особенно важно отметить, что реализация предлагаемых рекомендаций, будет эффективна в том случае, если педагог - психолог будет строить свою работу во взаимосвязи с социальным педагогом, медиками и другими специалистами колледжа.

Изменения и дополнения