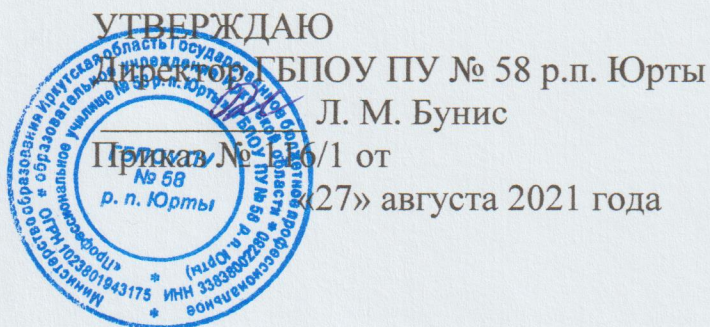


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»



АДАптированная образовательная программа
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии: 16675 Повар
в государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении Иркутской области «Профессиональное училище №58 р.п.
Юрты»

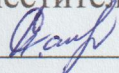
Профессия по ОК 016 – 94:	16675	Повар
Квалификация:	2 разряд, 3 разряд	

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

**р.п. Юрты,
2021 год**

Согласовано

Заместитель директора по УПР

 О.В. Савицкая

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии ОК 016 – 94: 16675 Повар

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы. Общие положения.
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения.
 - 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.
 - 1.3. Требования к абитуриенту.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
 - 2.2. Виды деятельности и компетенции.
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:
 - 3.1. Учебный план.
 - 3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану.
 - 3.1.2. Календарный учебный график.
 - 3.1.3. Сводные данные по бюджету времени.
 - 3.2. Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла.
 - 3.3. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла.
 - 3.4. Рабочие программы профессионального цикла, учебной и производственной практик.
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы.
 - 4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.
 - 4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья.
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
 - 5.1. Кадровое обеспечение
 - 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
 - 5.3. Материально-техническое обеспечение.
 - 5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
 - 5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Общие положения

Основная характеристика программы.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии ОК 016-94: 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

- В состав комплекта входит:
 - титульный лист;
 - пояснительная записка;
 - квалификационная характеристика;
 - федеральный компонент содержания профессионального образования (специальный блок);
 - распределение консультаций по предметам и курсам;
 - рабочий учебный план;
 - рабочие программы теоретических курсов: общепрофессионального курса и специального курсов;
 - рабочая программа производственного обучения.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКТС). Для данной профессии установлен начальный разряд 2. Обучающим успешно осваивающим программу, присваивается 3 разряд после защиты выпускной письменной экзаменационной работы.

Адаптированная образовательная программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и переутверждается.

Основными пользователями являются:

- ✓ преподаватели, сотрудники ГБПОУ ИО «ПУ № 58 р.п. Юрты»;
- ✓ обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по профессии Повар;
- ✓ администрация и коллективные органы управления ГБПОУ ИО «ПУ № 58 р.п. Юрты»;
- ✓ абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);
- ✓ работодатели.

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

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2025 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 1297;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2018 - 2025 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 (с изменениями и дополнениями от: 22 февраля, 30 марта, 26 апреля, 11 сентября, 4 октября 2018 г., 22 января, 29 марта 2019 г.);
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н);
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изменениями и дополнениями);
- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты» (утвержден приказом Министерства образования Иркутской области от 22.04.2015 г. № 347-мр).

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе

оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281), Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 «06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06- 830 вн).

Используемые термины, определения и сокращения

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.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения 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.

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

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития 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 обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки.

На освоение образовательной программы отводится **2310** учебных часов.

При условии удовлетворительного освоения образовательной

программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2 разряда, при условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 3 разряда.

1.3. Требования к абитуриенту

На обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения I-VIII вида.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Срок обучения до двух лет с учетом специфики рынка труда и особенностей профессиональной подготовки данной категории обучаемых, а также условиями трудоустройства несовершеннолетних граждан.

Согласно санитарно-гигиеническим нормам, предусмотренным для данного контингента обучающихся, недельная нагрузка составляет 30 часов (без факультативных предметов) при пятидневной рабочей неделе.

Обучение подразделяется на два вида: обязательное обучение и факультативное обучение. В обязательное обучение входит общеобразовательная подготовка, профессиональная подготовка.

Для реабилитации обучающихся по общеобразовательным предметам, их социальной адаптации включены предметы: основы правоведения, этика и психология общения, основы безопасности жизнедеятельности и физическая культура.

Рабочим учебным планом предусмотрены факультативные предметы:

«Основы сервировки стола» - работа факультатива направлена на приобретение обучающимися навыков оформления столов для ежедневного принятия пищи, праздников, правильное использование приборов и посуды.

Факультативные занятия «Основы экологии» включают в себя разделы: экология окружающей среды, экология на кухне, экологическая посуда, экологические продукты, что необходимо знать каждому квалифицированному повару.

Перечень факультативных предметов может ежегодно изменяться образовательным учреждением и утверждаться директором. Факультативные

занятия являются не только свободно выбираемыми, но и свободно посещаемыми обучающимися.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью. Изменения по содержанию и общему количеству часов рассматриваются методическим советом профессионального училища и утверждаются его председателем.

Исходя из особенностей психического развития и индивидуальных возможностей данной категории обучающихся, рабочие программы сориентированы на социальную реабилитацию подростков и подготовку их к самостоятельной трудовой деятельности.

При изучении учебного материала по предметам теоретического и производственного обучения учитываются следующие факторы: доступность учебного материала для данной категории обучающихся, дидактическая коррекционная значимость изучаемых предметов. Учёт этих факторов выражается в том, что составленные программы по предметам направлены на развитие у учащихся обобщенных трудовых умений и на сознательное овладение приемами труда.

Для изучения нового материала применяются различные методы: рассказ, беседа, экскурсия и т.д. Производственное обучение включает в себя изучение технологических и комплексных тем. Изучение технологических тем знакомит обучающихся с определенной частью какого-либо целостного технологического цикла. Цель изучения таких тем состоит в ознакомлении учащихся с новыми приемами работы, повторением соответствующих теоретических сведений. При изучении комплексных тем обучающиеся знакомятся с каким-либо полным технологическим циклом.

В целях преодоления отставаний в учебе проводятся групповые, индивидуальные консультации (коррекционные занятия).

Организация образовательного процесса для данной категории обучающихся строится с учетом психологических особенностей каждого обучающегося на принципах индивидуализации и дифференциации. Специальный педагогический подход позволит обучающимся овладеть учебным материалом на уровне достаточном для самостоятельной профессиональной деятельности в сфере производительного труда и социальной адаптации.

В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

По завершению обучения, обучающиеся должны самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится в соответствии с «Положением об итоговой аттестации выпускников начального профессионального образования» утвержденного приказом Министерства образования от 01.11.1995 г. № 563, при этом квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на производственное обучение. Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца.

Основаниями для разработки комплектов учебной документации по профессии «Повар» послужили:

- необходимость расширения регионального перечня профессий для профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- отсутствие разработанной и утверждённой на уровне региона учебной документации, учитывающей особенности данной категории обучающихся;

- необходимость адаптации содержания примерной программы профессиональной подготовки к данной категории обучающихся: увеличено количество часов на изучение отдельных тем, предусмотрены дополнительные домашние и самостоятельные работы, лабораторные, практические занятия, программы обучения в учебных мастерских и на производстве соответствуют требованиям ко 2-ому квалификационному разряду;

- необходимость компенсации пробелов в личностном развитии и обеспечении предпосылок для социальной и профессиональной адаптации обучающихся.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

2.1. Профессиональная характеристика

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Квалификация: 2 разряд, повар

Характеристика работ: вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий

Повар 2-го разряда **должен знать:**

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;

- правила нарезки хлеба;

- сроки и условия хранения очищенных овощей;

- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 2-го разряда должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов.

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СОДЕРЖАНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

№ п/п	Учебные элементы и уровни их усвоения
1	СПЕЦИАЛЬНЫЙ БЛОК
1.1	ПМ.01 Кулинария
1.1.1	<p>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (2) Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
1.1.2	<p>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря (2): технологический процесс, основные виды нарезки. Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.</p>
1.1.3.	<p>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы (2): технологический процесс, последовательность операций Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса (2):</p>

	рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Обработка мясных субпродуктов (2).
1.1.4.	Тепловая кулинарная обработка продуктов (2) Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.
1.1.5.	Супы (2) Значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.6.	Соусы (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.7.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.8.	Блюда и гарниры из овощей (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.9.	Рыбные блюда (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения
1.1.10.	Мясные блюда (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.11.	Блюда из яиц и творога (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.12.	Холодные блюда и закуски (2) Значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.13.	Сладкие блюда (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

1.1.14.	Блюда лечебного питания Характеристика диет. Особенности приготовления диетических блюд (2), порядок хранения и отпуска блюд.
---------	--

2.2. Область и объекты профессиональной деятельности

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Квалификация: 3 разряд, повар

Характеристика работ: изготовление блюд и кулинарных изделий

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды деятельности и компетенции:

2.3.1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

2.3.2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

2.3.3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

2.3.4. Приготовление супов и соусов

2.3.5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

2.3.6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Учебный план

3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план представляет собой документ, который определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;
- распределение форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев; продолжительность освоения образовательной программы – 95 недель, из них 67 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождение учебной практики; 10 недель - на производственную практику, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 13 недель, 2 недели учитывают выпадающие праздничные дни.

Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия – 45 минут. Перерывы между занятиями – 10 минут. После 4 урока установлен удлиненный перерыв для питания – 60 минут. Учебный год в училище начинается 1 сентября, состоит из 2 семестров.

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
 - общепрофессионального;
 - профессионального
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика;
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

В общеобразовательный цикл включены учебные дисциплины:

Основы правоведения

Этика и психология общения

Основы безопасности жизнедеятельности

Физическая культура

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными

информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам адаптационного цикла – контрольная работа.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла – контрольная работа, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы. Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на учебные дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится на 1 - 2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Производственная практика проводится концентрированно на 2 курсе в течение 10 недель.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

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

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла (ПРИЛОЖЕНИЕ 2)

3.4. Рабочие программы профессионального цикла, учебной и производственной практик (ПРИЛОЖЕНИЕ 3)

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере). Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме контрольных работ за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором училища. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация проходит в течение одной недели во 2 семестре 2 курса, после прохождения производственной практики. Итоговая аттестация

включает выполнение выпускной квалификационной работы в виде практического квалификационного экзамена, а для хорошо освоивших программу обучающихся в виде выпускной письменной и выпускной практической квалификационной работы. Для проведения итоговой аттестации в училище разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также требования к процедуре ее защиты, с учетом особенностей ее проведения для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

По завершению обучения выдается свидетельство о профессиональном обучении по профессии Повар.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- государственной итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются училищем самостоятельно.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные адаптированной образовательной программой профессионального обучения по профессии 16675 Повар и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по теоретическому и практическому этапам обучения, предусмотренные учебным планом.

Оценка качества выполненных практических работ осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа преподавателей и мастеров образовательного учреждения по профилю профессии и внешних экспертов (представителей от работодателей).

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационной комиссии.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и учебной практики. Ведущий кадровый состав, работающий по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии Повар, имеет курсы повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья. Педагогические работники,

реализующие адаптированную образовательную программу профессионального обучения по профессии Повар, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекаются социальный педагог.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивается учебно-методической документацией и учебными изданиями по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям адаптированной образовательной программы.

По адаптированной образовательной программе имеется соответствующая нормативная документация, рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям данной профессии.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню учебных дисциплин адаптированной образовательной программы.

Обучающимся данной образовательной программы обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, интернет ресурсам. Обеспеченность обучающихся учебной литературой соответствует нормативу – 1 экз. на одного обучающегося, в том числе электронными изданиями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Училище для реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные интерактивной доской, видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном), помещения для проведения практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для обучающихся), компьютерный класс, оснащенный компьютерами с доступом к сети Интернет.

Имеются все необходимые учебные кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями по профессии.

№	Наименование
1	Кабинеты:

	Технологии кулинарного производства Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	Лаборатории: технического оснащения и организации рабочего места микробиологии, санитарии и гигиены
3	Учебный кулинарный цех.
4	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный зал.

Для обеспечения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены требования к доступной среде:

- организация безбарьерной среды (пандус, поручни, кнопка вызова, волонтеры или дежурный для доступности перемещения внутри здания)
- программные средства специального назначения (версия для слабовидящих).

На базе училища работает, тренажерный и гимнастический зал, которые помогают поддерживать психологическое и физическое здоровье обучающихся.

5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально – практическую подготовку обучающихся. В адаптированной образовательной программе реализуются учебная и производственная практики. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Учебная практика по учебному плану предусмотрена 3 дня в неделю, чередуясь с теоретическим обучением. При проведении занятий учебной практики также предусмотрена частая смена видов деятельности обучающимися. Перед началом занятий мастер п/о обязательно проводит организационный момент, выявляя физическое и психическое состояние обучающихся. В минуты отдыха с такими обучающимися работает классный руководитель или социальный педагог. Возможно выполнение упражнений на релаксацию, проведение тренингов, просмотр видеороликов, дискуссии.

По итогам прохождения производственной практики предусмотрены следующие формы отчетности:

- аттестационный лист;
- дневник производственной практики;
- производственная характеристика.

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной

организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В ГБПОУ ИО «ПУ № 58 р.п. Юрты» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебной, в техникуме ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности училища - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

В училище созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит педагогическому составу преподавателей и мастеров производственного обучения. Нравственный облик обучающихся, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательной программы, и программы целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся/слушателей в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, т.е. в проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Внеучебная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в училище, столь же приоритетная, как и учебная. Воспитательная работа реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление

изнутри воспитательной системы училища направлено на организацию совместной деятельности и общения обучающихся и других субъектов воспитательной деятельности, корректировку возникающих отношений в подростковой среде. Осуществляется управление через включение всех обучающихся в коллективные творческие дела. Они направлены на пользу училища и окружающей его среды, через создание воспитывающих ситуаций, охватывающих тех обучающихся, отношения которых вызывают тревогу, и имеющих целью гуманизацию этих отношений и коррекцию их познавательного, эмоционально-мотивационного и поведенческого компонентов.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений и преступлений, а также случаев суицида;
- правовое воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;
- духовно нравственное и эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание

Для организации внеучебной работы за каждой группой закрепляются классные руководители.

С первых дней учебы в ГБПОУ ИО «ПУ № 58 р.п. Юрты» для обучающихся работают спортивные секции: баскетбол, волейбол, футбол, теннис.

Одним из основных направлений работы училища является формирование навыков здорового образа жизни. Получить первую медицинскую помощь, пройти медицинское обследование, вакцинацию против инфекционных заболеваний могут все обучающиеся. В училище проходит пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся и населения: по профилактике и борьбе со СПИДом, инфекционными заболеваниями: информационное просвещение, участие в профилактических беседах, акциях «Антиспид», «День без табака», «Нет наркотикам», «Меняю сигарету на конфету», выпуск стенгазет «Спорт против наркотиков», конкурс плакатов «Мы против алкоголя», просмотр тематических фильмов, подготовка и демонстрация презентаций.

Администрация и педагогический коллектив училища различными формами и методами создают условия для становления социально успешной личности, способной к адекватному и ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности на основе осознанного права.

Обучающиеся училища систематически и активно принимают участие в спортивных соревнованиях разного уровня.

Главное в работе администрации училища по управлению воспитательным процессом - ориентация на развитие личности, индивидуальную работу с обучающимися. В работе с молодежью стали

больше учитываться традиции учебного заведения, активизирована ориентировка на общечеловеческие и гражданские ценности.

Несмотря на требующие специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья, данные обучающиеся вовлечены в общую образовательную систему, которая построена в училище. Это и учебный процесс, и конкурсы профессионального мастерства, внеурочные мероприятия, организация жизнедеятельности в общежитии.

Обучение в совместной образовательной среде лиц с ОВЗ и лиц без ограничения по здоровью, посредством обеспечения лицам с ОВЗ специальных условий обучения/воспитания и социальной адаптации, не снижающих в целом уровень образования для лиц, не имеющих ограничений по здоровью - это основные направления деятельности коллектива.

В училище создан ряд условий для социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья:

к средовым условиям относятся элементы безбарьерной среды, наличие компьютеров, облегчающих коммуникацию и т.п.

Так же к организационным условиям относится вся система сопровождения, которая способствует реализации указанных условий, включая составление расписания занятий и коррекционных мероприятий с учетом особенностей обучающегося, в том числе и специфики его характеристик деятельности (темпа, работоспособности, продуктивности деятельности и т.п.). Обучение лиц с ОВЗ проходит в отдельных группах, но среда для них социализирована.

На уроках используются игровые технологии, технологии проблемного обучения, информационно-коммуникативные технологии, здоровье сберегающие технологии. Для лиц с ОВЗ характерна частая смена видов деятельности в течение одного урока. Преподаватели внедряют в учебный процесс творческую и игровую деятельность. Уроки построены так, чтобы сочетались слуховое, визуальное и творческое восприятие. Физические минутки проводятся несколько раз за одно занятие. Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогом посредством выполнения индивидуальных, творческих работ и домашних заданий. Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на персональном компьютере, в форме тестирования).

Училище организует внеучебную деятельность обучающихся с учетом наличия лиц с ОВЗ, вовлекая и организуя их участие в культурно - досуговых, интеллектуальных, развлекательных, спортивных мероприятиях, в студенческом самоуправлении и др.