

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым**
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания и
дизайна»

_____ Е.С.Назарова
«31» мая 2022 г.

**Адаптированная образовательная программа
профессионального обучения**

**Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Республики Крым**
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

13249 Кухонный рабочий

Квалификация: кухонный рабочий 2 разряда.

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения АОППО - 10 месяцев

Год начала подготовки по учебному плану: 2022

г.Симферополь
2022

Лист согласования

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» по профессии **13249 Кухонный рабочий** направлена на обеспечение права обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессии, определенной квалификации, а также создание специальных условий для обучения данной категории обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц, разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание».

РАССМОТРЕНО

на Педагогическом совете
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

Протокол № 7 от «26» мая 2022 г.

Председатель _____ Е.С.Назарова

Эксперт от работодателя

Шеф-повар А.И.Кондрашкин

« 25 » мая 2022 г.

Разработчики:

Заведующий отделом инклюзивного образования Мардаровская И.В.

Методист Мазниченко С.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения		6
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки АОППО		7
1.2.	Требования к поступающим		10
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО		11
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности		
2.2.	Виды и задачи профессиональной деятельности		
2.3.	Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО		12
2.4.	Результаты реализации АОППО		13
2.5.	Трудоемкость АОППО		14
2.6.	Срок освоения АОППО		
3.	Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО		15
3.1.	Учебный план		
3.2.	Календарный учебный график		
3.3.	Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла		
3.4.	Адаптированные программы профессиональных модулей		
4.	Контроль и оценка результатов освоения АОППО		16
4.1.	Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО		
4.2.	Текущий контроль		
4.3.	Промежуточный контроль		17
4.4.	Квалификационный экзамен		18
5.	Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ		19
5.1.	Кадровое обеспечение процесса обучения		
5.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение		23
5.3.	Материально-техническое обеспечение		
6.	Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО		24

7.	Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)	26
8.	Приложение	27
	1. Учебный план	
	2. Календарный учебный график	
	3. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	
	4. Адаптированные программы профессиональных модулей	
	5. КИМ и КОС АОППО	
	6. Рабочая программа воспитания	
	7. Календарный план воспитательной работы	

1. Общие положения

Настоящая адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии **13249 Кухонный рабочий** разработана в целях обеспечения права обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессии, определенной квалификации, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Программа профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий** состоит из учебного плана, календарного учебного графика, программ общепрофессиональных и адаптационных дисциплин, ПМ, учебной и производственной практик, фонда оценочных средств, программы государственной итоговой аттестации. Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартов по профессии. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Все материалы, входящие в учебно-методический комплекс, согласованы с работодателем. Продолжительность профессионального обучения определялась конкретной программой профессионального обучения, которая разрабатывалась и утверждалась на основе установленных квалификационных требований/профессионального стандарта колледжем самостоятельно.

Реализация адаптированной основной программы профессионального обучения ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;

- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа разработана на основе установленных квалификационных требований и профессионального стандарта по профессии **13249 Кухонный рабочий**, которые определяют объем и содержание обучения по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ может иметь следующие специфические особенности. Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков необходимо использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО

Настоящая адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии **13249 Кухонный рабочий** разработаны с учётом:

– Закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);

– Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

– Конвенции о правах инвалидов;

– Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

– Письма 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»;

– Письма 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»;

– Письма 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»);

– Письма 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)");

– Письма 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»);

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

– Приказа 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»;

– Приказа 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);

– Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Распоряжения 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».

В адаптированной образовательной программе профессионального обучения используются следующие термины и их определения:

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 образовательная программа профессионального обучения квалифицированных рабочих, служащих - совокупность учебно-методической документации, включающая в себя учебный план,

рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной практики (производственного обучения) и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Вид профессиональной деятельности - составная часть области профессиональной деятельности, образованная целостным набором профессиональных функций и необходимых для их выполнения компетенций.

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

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

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

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

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

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

повышения квалификации рабочих, служащих.

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

Профессиональное обучение - процесс освоения обучающимся профессиональных компетенций, необходимых для осуществления продуктивной, самостоятельной деятельности в сфере труда.

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

1.2 Требования к поступающим

К освоению адаптированной профессиональной программы - программы профессиональной подготовки программы профессионального обучения по профессии «Кухонный рабочий» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость и другие нозологии), не имеющие основного общего или среднего общего образования или имеющие основное общее образование по рекомендации ПМПК.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу предъявляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии и/или ИПРА с рекомендациями, содержащими информацию о необходимых специальных условиях обучения. Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ОВЗ на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе не превышает 15 человек.

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

Цель основной профессиональной образовательной программы – организация деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов).

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: убирать производственные помещения, подготавливать и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы, производить первичную обработку сырья.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- производственные помещения предприятий питания;
- оборудование предприятий питания;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- техническая и технологическая документация;
- моющие средства;
- пищевое сырье для приготовления блюд.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии **133249 Кухонный рабочий** готовится к следующим видам деятельности:

- убирать производственные помещения;
- подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду;
- подготавливать столовую посуду и приборы;
- производить обработку традиционных видов овощей и грибов;
- подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы;
- подготавливать рыбные полуфабрикаты.

Основные задачи профессиональной деятельности: доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение

электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

Обучающийся по профессии **133249 Кухонный рабочий** выполняет следующие трудовые функции:

Уборка и подготовка к работе производственных помещений: проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений, пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений, соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.

Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов: принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды, удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря, мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине, сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам, чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов, пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов.

Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов: хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде, проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой, мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы, очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим способом.

Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы: перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые, проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед

использованием, просеивать муку ручным и механическим способом, размораживать мороженую домашнюю птицу, потрошенную и непотрошеную рыбу, мясо и мясные продукты, обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты, опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки», очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошеную рыбу, вскрывать тару различного сырья.

2.4. Результаты реализации АОППО

Квалификация, присваиваемая выпускникам: Кухонный рабочий 2 разряда, подразумевает уборку производственных помещений, подготовку и санитарную обработку производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, первичную обработку сырья. Обучающийся по профессии готовится к трудовым функциям деятельности в качестве **13249 Кухонный рабочий**.

Должен знать и уметь:

Структуру и планировку производственных помещений, иметь представление о работе кухни, внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания;

Правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;

Гигиенические требования к первичной обработке сырья, способы первичной обработки и нарезки сырья, качество овощей и правила хранения;

Технологию приготовления простых блюд и кулинарных изделий с учетом требований техники безопасности;

Правила хранения упакованных блюд и изделий, предназначенных для последующей доставки с учетом требований к безопасности готовой продукции, ассортимент/меню блюд и изделий, предназначенных для отпуска с раздачи/прилавка и на вынос;

Типы производственной тары, правила обращения с тарой поставщика и производственной тарой, правила размещения продуктов на временное хранение;

Проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;

Пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку продуктов для приготовления простых блюд и изделий;

Готовить и оформлять простые блюда и кулинарные изделия, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;

Чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности

Выбирать производственный инвентарь, оборудование и безопасно его использовать.

2.5. Трудоемкость АОППО

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	20	720
Учебная практика	14	504
Производственная практика	5	180
Промежуточная аттестация	1	36
Государственная (итоговая) аттестация	1	36
Каникулярное время	2	72
Итого	43	1548

2.6. Срок освоения АОППО

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по АОП	Наименование квалификации	Срок получения по АОП в очной форме обучения
основное общее образование, на базе адаптированных общеобразовательных программ для лиц с ограниченными возможностями здоровья	кухонный рабочий 2 разряда	10 месяцев (очная форма обучения)

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

3.1. Учебный план

Учебный план приведен в приложении №1.

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график соответствует содержанию учебного плана профессии **13249 Кухонный рабочий** в части соблюдения последовательности реализации АОППО продолжительности семестров, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы (Приложение №2).

3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Рабочие программы общепрофессиональных учебных дисциплин разработаны в соответствии с профессиональным стандартом по профессии **13249 Кухонный рабочий**, Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, утверждены директором, рассмотрены на заседании цикловых комиссий, согласованы заместителем директора по учебно-производственной работе и работодателем.

Индекс в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплины	Приложение
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение №3
ОП.02	Организация предприятий общественного питания	Приложение №3
ОП.03	Психология личности и профессионального самоопределения	Приложение №3
ОП.04	Охрана труда и техники безопасности	Приложение №3
ОП.05	Экономика организации	Приложение №3
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	Приложение №3
ОП.07	Основы физиологии питания	Приложение №3
ОП.08	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Приложение №3
ОП.09	Адаптация на рынке труда	Приложение №3

3.4. Адаптированные программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессионального цикла разработаны в соответствии с профессиональным стандартом по профессии **13249 Кухонный рабочий**, Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, утверждены директором, рассмотрены на заседании цикловых

комиссий, согласованы заместителем директора по учебно-производственной работе и работодателем.

ПМ.01	Уборка производственных помещений	Приложение
МДК 01.01	Технология уборки производственных помещений	Приложение №4
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	Приложение №4
ПП.01	Производственная практика	Приложение №4
ПМ.02	Подготовка производственного оборудования и инвентаря	Приложение №4
МДК 02.01	Технология подготовки производственного оборудования и инвентаря	Приложение №4
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	Приложение №4
ПП.02	Производственная практика	Приложение №4
ПМ.03	Первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	Приложение №4
МДК 03.01	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	Приложение №4
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	Приложение №4
ПП.03	Производственная практика	Приложение №4

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Оценка качества освоения адаптивной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточный контроль и квалификационный экзамен.

4.1. Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей АОППО (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

4.2. Текущий контроль

Текущий контроль - форма педагогического мониторинга,

направленного на выявление соответствия уровня подготовки обучающихся в части знаний и умений требованиям учебной программы дисциплины на определенном этапе и готовность его к переходу на следующий этап освоения учебной дисциплины и профессионального модуля.

Задачи текущего: оценивание элементов знаний и умений. Для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется осуществление входного контроля, 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. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

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. Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме: тестовых заданий, практических заданий, контрольных работ, деловых игр, оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы и других форм, предусмотренных локальными актами.

4.3. Промежуточный контроль

Промежуточный контроль осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов.

Промежуточный контроль по МДК и учебным дисциплинам проводится в форме дифференцированных зачетов за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля. Промежуточный контроль в форме экзамена проводится:

- по ПМ 01. Уборка производственных помещений;
- по ПМ 02. Подготовка производственного оборудования и инвентаря;
- по ПМ 03. Первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов).

Форма промежуточного 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 предусматривается увеличение времени на подготовку, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Формы и срок проведения контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся. Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов могут привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям могут привлекаться в качестве внештатных экспертов работодатели.

4.4. Квалификационный экзамен

Итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с – приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения». Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение, является обязательной и осуществляется после освоения АОП профессиональной подготовки в полном объеме. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации (при необходимости). Форма итоговой аттестации - квалификационный экзамен.

Общие компетенции выпускника:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, посетителями.

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

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

При реализации программы профессионального обучения, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья, в колледже предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог - психолог, социальный педагог, тьютор.

Педагог - психолог работает по созданию благоприятного психологического климата, формированию условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечению психологической защищенности, поддержке и укреплению психического здоровья лиц с ОВЗ. Осуществляет психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с ограниченными возможностями здоровья, его семьи и других участников образовательного процесса.

Социальный педагог осуществляет контроль за соблюдением прав обучающихся в колледже, выявляет потребности обучающихся и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации.

Тьютор - проводит анализ личности и интересов обучающегося, при необходимости составляет индивидуальный план обучения, оказывает помощь в организации самостоятельной работы, по преодолению проблем и трудностей самообразования, оказывает помощь в сочетании учёбы с другими интересами, проводит сопровождение во внеурочное время.

Все педагоги, участвующие в реализации АОППО проходят курсы повышения квалификации по инклюзивному образованию. Для сохранения и укрепления кадрового потенциала колледжа разработаны меры материального стимулирования деятельности педагогов и специалистов, осуществляющих образование подростков с ОВЗ, включая установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда.

№ п/п	Наименование учебной дисциплины/ профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Ф.И.О., должность	Какое образовательное учреждение окончил, специальность по документу об образовании	Квалификационная категория	Стаж работы		Повышение квалификации, год	Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности
					всего	в том числе педагогический			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОП.00. Общепрофессиональный цикл									
1.	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП.07 Основы физиологии питания	Мардаровкая И.В. Заведующий отделом инклюзивного образования	Симферопольский государственный университет им. М.Фрунзе, 1991г., химик, преподаватель	высшая	35	28	2021	ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»	
2.	ОП.02 Организация предприятий общественного питания	Тригорова Е.Н., преподаватель	Донецкий государственный университет экономики и торговли им.М.Туган_Барановского, 2006г., технология питания, инженер-технолог	высшая	20	20	2021		
3.	ОП.03 Психологи	Юрий С.В.	Симферопольский	б/к	21	17	2021		

	я личности и профессионально о самоопределения	Педагог-психолог	государственный университет, 1996г. психология, практический психолог						
4.	ОП.04 Охрана труда и техники безопасности ОП.06. Безопасность жизнедеятельности	Карасева Т.В. Воспитатель	КГИПУ, 2003г. Профессиональное образование, инженер-педагог (охрана труда в машиностроении)	высшая	11	11	2022		
5.	ОП.05 Экономика организации	Старовойтова И.С. преподаватель	Таврический экологический институт, экономика предприятия	б/к	13	13	2022		
6.	ОП.08 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Гонцова О.К. Мастер п/о	РВУЗ «КИПУ», педагогика и методика среднего образования, инженер-педагог, преподаватель трудового воспитания, технологии и конструирования швейных изделий	высшая			2022		
7.	ОП.09 Адаптация на рынке труда	Лебедева И.Ю. Преподаватель	Таганрогский государственный педагогический университет, 1991г. Преподаватель эстетического воспитания	высшая	23	23	2022		
П.00. Профессиональный цикл									
ПМ 00. Профессиональные модули									
МДК 00.00 Междисциплинарные курсы									

1.	МДК.01.01 МДК.02.01 МД.03.01	Семкина Е.А	Институт экономики и управления г.Симферополь, 2001г. менеджмент организации, специалист; Симферопольский кооперативный техникум, 1997 г, товароведение и коммерческая деятельность, товаровед- коммерсант	б/к	28	28	2022		
	УП. 01 – 03 ПП. 01 – 03	Семкина Е.А	Институт экономики и управления г.Симферополь, 2001г. менеджмент организации, специалист; Симферопольский кооперативный техникум, 1997 г, товароведение и коммерческая деятельность, товаровед- коммерсант	б/к	28	28	2022		
ФК.00. Физическая культура									
2.	Физическая культура	Короткая Т.Н.	Киевский государственный институт физической культуры	высшая	22	22	2021		

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет) для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и (или) электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предпочтительным является комплектация библиотечного фонда электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуются обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечивается доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Для реализации АОППО образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики

(производственного обучения), предусмотренных учебным планом; обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы должно отвечать не только общим требованиям, определенным профессиональным стандартом по профессии, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья должна быть отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организация безбарьерной архитектурной среды
- организации рабочего места обучающегося.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

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

При реализации адаптированной образовательной программы предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика проводится в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам деятельности. Учебная практика может реализовываться рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день - 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва 30 минут и технологических перерывов 10 минут в каждом часе. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными

приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н

При определении мест прохождения учебной и производственной практик для обучающихся инвалидов образовательная организация учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации и абилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики должны быть созданы специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

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

Характеристика социокультурной среды колледжа, обеспечивает социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Обучающиеся с ОВЗ принимают участие (учитывая физическое состояние) в различных мероприятиях колледжа вместе со всеми обучающимися таких как: спортивные мероприятия, смотры и концерты художественной самодеятельности, День здоровья, День гражданской обороны, Олимпиады, конкурсы профессионального мастерства, чемпионат «Абилимпикс», экскурсии в музеи и театры, другие мероприятия.