Министерство образования и молодёжной политики Рязанской области

ОГБПОУ "Шацкий агротехнологический техникум"

СОГЛАСОВАНО:
ИП «УМАРИНА»

_____
«26» августа 2022

Утверждена
Директор ОГБПОУ «ШАТТ
_____ С.И.Улитин
«1» сентября 2022 г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Шацкий агротехнологический техникум»

по профессии 16675 ПОВАР

Образовательная программа адаптирована для

профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья (с лёгкой умственной отсталостью)

2022

Министерство образования и молодёжной политики Рязанской области

ОГБПОУ "Шацкий агротехнологический техникум"

СОГЛАСОВАНО:

_____

«___»_____2022 Г.

Утверждена

Директор ОГБПОУ «ШАТТ

_____С.И.Улитин

«__»_____»2022 г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Шацкий агротехнологический техникум»

по профессии 16675 ПОВАР

Образовательная программа адаптирована для

профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья (с лёгкой умственной отсталостью)

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии **16675 ПОВАР** рассмотрена на заседании цикловой комиссии дисциплин профессионального цикла

Протокол № 1 от 30 августа 2022

Председатель ЦК _____Т.Н.Кузнецова

Одобрено

Педагогическим советом

Протокол № 1 от 30 августа 2022

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 ПОВАР - программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта с учетом особенностей их психофизического развития,
индивидуальных возможностей , обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Шацкий агротехнологический техникум»

Разработчики:
Воротникова С.А.- заведующая учебной частью
Ерошкина В.И. - методист
Колошеина И.А.- зам директора по учебной работе
Шанаева Н.А. -зам.директора по воспитательной работе

СОДЕРЖАНИЕ

1**. Общие положения**

1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.

1.2. Требования к поступающим

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности.
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО
2.4. Результаты реализации АОППО
2.5. Структура АОППО
2.6. Трудоёмкость АОППО
2.7. Срок освоения АОППО

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

4. Контроль и оценка результатов освоения аоппо

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации аоппо

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

1. Общие положения

Адаптированная основная программа профессионального (далее АОППО) обучения по профессии 16675 Повар**,** реализуемая Государственном бюджетном образовательном учреждением ОГБПОУ «Шацкий агротехнологический техникум»(далее – «ШАТТ»), 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.

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 Техникумом 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 . 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.

Подачу учебного материала осуществляют небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность. При предъявлении нового и закрепление изученного материала используют вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывают дозированную помощь. Используют закрепление 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 здоровье сберегающих технологий; подбирают индивидуальный темп работы и нагрузки обучающегося; рациональное 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 врабатываемости.

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) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева - М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022. - 33 с.;
- Устав ОГБПОУ «Шацкий агротехнологический техникум»».

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 АОППО

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

Инклюзия заключается в том, что в техникуме обучающиеся с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) находятся в социуме вместе с обучающимися с сохранным интеллектом, участвуют совместно в культурно-массовых и спортивных мероприятиях, посещают кружки и секции. Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

ПК 1.1 Готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 1.2 Производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подго- 5 тавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;

ПК 1.3 Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия.

ПК 1.4 Варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца.

ПК 1.5 Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); блины, оладьи, блинчики.

ПК 1.6 Приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

ПК 1.7 Запекать овощные и крупяные изделия; простые блюда из мяса , рыбы, творога.

ПК 1.8 Осуществлять раздачу блюд массового спроса

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. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

Компетенции, подлежащие формированию по итогам обучения:

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. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.7. Соблюдать правила безопасного труда.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2. Готовить простые супы.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
— Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движения	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных	**ЛР 8**

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных проблем	**ЛР 13**
Владеющий компетенциями, необходимыми для решения практико - ориентированных задач и обеспечивающих становление отношений, обучающихся в различных сферах профессиональной деятельности	**ЛР 14**
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	**ЛР 15**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками	**ЛР 17**
Владеющий социально - бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни	**ЛР 18**
Проявляющий интерес к построению дальнейшей индивидуальной профессиональной траектории и необходимыми возможностями для	**ЛР 19**

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
О.00 Общеобразовательный цикл	–
	–
УД.01. Основы безопасности жизнедеятельности	**ЛР 1 ЛР 3 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 12 ЛР 19**
УД.02 Физическая культура	**ЛР 1 ЛР 3 ЛР 9**
— АД. 00 Адаптированный цикл	–
АУД 01 Основы интеллектуального труда	**ЛР 5 ЛР 11ЛР — 14 ЛР 17**
АУД 02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	**ЛР 5 ЛР 11ЛР — 14 ЛР 17**
АУД 03 Психология личности и профессиональное самоопределение	**ЛР 3 ЛР 5 ЛР 8**
АУД 04 Коммуникативный практикум	**ЛР 5 ЛР 11ЛР 14 ЛР 1**
АУД 05 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	**ЛР 5 ЛР 11ЛР 14 ЛР 1 ЛР 18**
— ОП.00 Общепрофессиональный цикл	–
ОП01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	**ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18**
ОП 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	**Р 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18**
ОП03 Техническое оснащение и организация рабочего места	**ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11ЛР 14 ЛР 17**
ОП04 Охрана труда	**ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11ЛР 14 ЛР 17**

ОП05 Экономические и правовые основы производственной деятельности	**ЛР 3 ЛР 5 ЛР 9 ЛР 11 ЛР 14**
П.00 Профессиональный цикл	–
ПМ.00 Профессиональные модули	–
МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 20
МДК. 02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 20
МДК.03.01Технология приготовления супов и соусов.	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 20
МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 20
МДК.05.01Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 20
МДК.06.01 Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 20
МДК.07.01Технология приготовления сладких блюд и напитков	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 20
УП.00	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 20
ПП.00	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 20
ПА Промежуточная аттестация	
ГИА Г осударственная итоговая аттестация	

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	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в

	организациях питания	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 блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;

	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Использовать посудомоечные машины; Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; Упаковывать и складировать пищевые продукты,используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать системы для	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Использовать посудомоечные машины; Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать системы для визуализации заказов и контроля

	визуализации заказов и контроля их выполнения; Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; Производить обработку овощей, фруктов и грибов; Нарезать и формовать овощи и грибы; Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; Готовить блюда и гарниры из овощей; Готовить каши и гарниры из круп; Готовить блюда из яиц; Готовить блюда и гарниры из	их выполнения» Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; Производить обработку овощей, фруктов и грибов; Нарезать и формовать овощи и грибы; Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; Готовить блюда и гарниры из овощей; Готовить каши и гарниры из круп; Готовить блюда из яиц; Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;

	макаронных изделий; Готовить блюда из бобовых; Готовить блюда из рыбы; Готовить блюда из морепродуктов; Готовить блюда из мяса и мясных продуктов; Готовить блюда из домашней птицы; Готовить мучные блюда; Готовить горячие напитки; Готовить сладкие блюда; Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка ; Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами); Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.	Готовить блюда из бобовых; Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов; Готовить блюда из мяса и мясных продуктов; Готовить блюда из домашней птицы; Готовить мучные блюда; Готовить горячие напитки; Готовить сладкие блюда; Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка ; Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами); Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.

Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в в организациях общественного питания; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд,	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в в организациях общественного питания; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,

	напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; Принципы ХАССП в организациях общественного питания.	условия их хранения; Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; Принципы ХАССП в организациях общественного питания.

2.5 Структура АОППО

Адаптированная образовательная программа представляет собой набор регламентированных элементов. Она предусматривает изучение обучающимися с ОВЗ следующих учебных циклов: общепрофессиональный учебный цикл, адаптационный учебный цикл, профессиональный учебный цикл, а также прохождение итоговой аттестации (квалификационного экзамена).

Общепрофессиональный учебный цикл образовательной программы представлен общепрофессиональными дисциплинами. Адаптационный учебный цикл состоит из адаптационных дисциплин, состав которых определяется ОГБПОУ « Шацкий агротехнологический техникум» самостоятельно, исходя из особенностей контингента обучающихся. Адаптационная дисциплина (в профессиональном образовании и профессиональном обучении) - это элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ОВЗ, в том числе имеющим инвалидность. Обязательным компонентом адаптационного учебного цикла является адаптационная учебная дисциплина Адаптивная физическая культура.

Устанавливается особый порядок освоения обучающимися с ОВЗ данной дисциплины в зависимости от рекомендаций ПМПК, а для обучающихся с ОВЗ, имеющим еще и инвалидность, - также рекомендаций федерального учреждения медико-социальной экспертизы. Преподавателями адаптивной физической культуры разрабатывается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения адаптивная программа по дисциплине, которая включает в себя комплекс специальных занятий, направленных на развитие, укрепление и поддержание здоровья обучающихся. Профессиональный учебный цикл адаптированной образовательной программы включает в себя профессиональные модули, в состав которых входят междисциплинарные курсы, учебная практика и производственная практика

Изучение обучающимися с ОВЗ общепрофессиональных дисциплин осуществляется в целом параллельно с освоением профессиональных модулей, в том числе междисциплинарных курсов, в них входящих. Освоение обучающимися с ОВЗ адаптационных учебных дисциплин осуществляется в течение 1 - 3 учебных семестров обучения по адаптированной образовательной программе.

Код	**Наименование УД, МДК**
ОУД 00	**Общеобразовательный цикл**
ОУД 01	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**
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	Охрана труда
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности
А.00	**Адаптационный цикл**
АУД.01	Основы интеллектуального труда
АУД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.04	Коммуникативный практикум
АУД.05	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний
П.00	**Профессиональный цикл**
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов.**
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и 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.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**

МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04	Учебная практика
ПП.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.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**
МДК 07. 01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПМ.08	**Приготовление мучных блюд, выпечных изделий**

МДК 08. 01	Технология приготовления мучных блюд, выпечных изделий
УП.08	Учебная практика
ПП.08	Производственная практика
ОУД 02	**Физическая культура**

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

На освоение образовательной программы отводится 2460 учебных часов.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	ромежуточна аттестация	оговая тестация	Каникулы	Всего

1	37	4	-	0		11	52
2	23	7	10	0		2	43
Всего:	60	11	10	0		13	95

2.7 Срок освоения АОППО

Срок обучения 1 год 10 месяцев. Квалификация «Повар»

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

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения включает в себя учебный план, календарный учебный график, адаптированные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

Учебный план адаптированной образовательной программы профессионального обучения определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации **(прилагается).**

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной

программы:

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

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

последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей;

виды учебных занятий;

распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; форму итоговой аттестации.

Учебный план для реализации адаптированной образовательной программы предусматривает добавление адаптационных дисциплин (адаптационный учебный цикл), предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ при формировании общих и профессиональных компетенций.

Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ОВЗ в период теоретического обучения составляет не более 30 академических часов в неделю,

во время прохождения производственной практики - 36 академических часов в неделю.

Календарный учебный график (прилагается)

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

При их реализации в рамках адаптированной образовательной программы необходимо предусмотреть специальные требования к условиям их реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны быть адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В рамках образовательной программы реализуется дисциплина «Физическая культура», порядок и формы освоения данной дисциплины установлены локальным нормативным актом образовательной организации.

В программу дисциплины включено определенное количество часов, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся.

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, 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 ,промежуточного контроля знаний по каждой учебной дисциплине разрабатываются преподавателями, промежуточный доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся создаются контрольно оценочные средства (далее КОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. КОСы для итоговой аттестации разрабатываются преподавателями, обсуждаются на заседаниях учебно-методических объединений и утверждаются заместителем директора по учебной 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 объёме: 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; 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 лёгкой формой умственной отсталости) ОГБПОУ «ШАТТ» 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

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ (с лёгкой формой умственной отсталости, интеллектуальных нарушений) с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения подростков с нарушениями в умственном развитии. Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья (с различными формами умственной отсталости, интеллектуальных нарушений), поступающих на обучение по программе профессионального обучения «ПОВАР», проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности. 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 с ОВЗ (с лёгкой формой умственной отсталости, интеллектуальных нарушений) 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 с ОВЗ (с лёгкой формой умственной отсталости, интеллектуальных нарушений) 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 использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируется трудовой стереотип, который способствует успешной врабатываемости

1.3 Кадровое обеспечение.

В реализации адаптированной образовательной программы участвуют педагогические работники (преподаватели, мастера производственного обучения, социальные педагоги, педагоги-психологи), имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю программы.

Преподаватели и мастера производственного обучения реализуют общепрофессиональный и профессиональный учебные циклы, педагог-психолог - адаптационный учебный цикл.

Педагог-психолог организует также необходимое социально-педагогическое и психолого-педагогическое сопровождение обучающихся.

Мастера производственного обучения имеют 3-4 разряд по профессии.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса. Регулярно, согласно плану, педагогические работники должны проходить курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и стажировки в профильных организациях и на предприятиях. Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским

работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;
- проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся; образовательного учреждения проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций. Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением интеллекта;
- помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы. Социальный педагог это основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося для обучения лиц с ОВЗ.

На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации учащегося. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава, устанавливает взаимодействие с учреждениями - партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов. Важная сфера деятельности социального педагога - помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в образовательном учреждении. Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса. Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта лиц с ОВЗ обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных

технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека.

1.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями по профессии.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья 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 ОВЗ комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ обеспечен с использованием технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ обеспечены доступом к сети Интернет.

5. 3. Материально техническое обеспечение

Для реализации АОППО по профессии 16675 Повар Техникум 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:	
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Кабинет технологии кондитерского производства
3	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
4	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
5	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Кабинет социально -экономических дисциплин
7	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
Лаборатории:	
1	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
2	Лаборатория - Учебный кухня ресторана
Учебно - производственная мастерская (столовая)	
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
2	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы:	

1 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

2 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 Техникума

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

Производственная практика организуется на рабочих местах 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 соответствии с нозологией)

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации.

Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми, формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в техникуме осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии.

В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско- оздоровительное и социальное сопровождение, создание в колледже толерантной социокультурной среды.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках ежегодно организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Выбор методов обучения в каждом отдельном случае обусловливается целями обучения, содержанием обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений, навыков, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия информации обучающимися, наличием времени на подготовку и т.д.

Коррекционные методы на уроках:

—Наглядная опора в обучении; алгоритмы.

—Комментированное управление.

—Поэтапное формирование умственных действий.

—Опережающее консультирование по трудным темам, т.е. пропедевтика.

—Безусловное принятие ребёнка (да, он такой, как есть).

—Игнорирование некоторых негативных проступков.

Проектирование основных образовательных задач урока и индивидуальных образовательных задач для обучающихся с ОВЗ.

Проектирование индивидуальных образовательных задач осуществляется на основе следующих принципов обучения студентов с ОВЗ:

— Последовательное усложнение заданий. Методы реализации на уроке:

- задания по степени нарастающих трудностей;
- включение в урок заданий, включающих различные доминантные характеры;
- разнообразные типы структур уроков для смены видов деятельности урока.

— Использование способов наиболее продуктивной обработки учебной информации. Методы реализации на уроке:

- задания, предполагающие самостоятельную обработку информации;
- дозированная поэтапная помощь педагога;
- перенос способов обработки информации на своё индивидуальное задание.

— Принцип мотивации к учению. Методы реализации на уроке:

- постановка лаконичных закономерных условий;
- создание условий для достижения, а не получения оценки;
- включение в урок проблемных заданий, познавательных вопросов;
- обязательная развёрнутая словарная оценка деятельности обучающегося.

— Использование разнообразных форм организации учебной деятельности: индивидуальной, парной, групповой.

— Принцип развития и коррекции высших психических функций, т.е. включение в урок специальных упражнений

для развития памяти, внимания, мышления, моторики.

— Использование специальных технических средств приема-передачи учебной информации коллективного и индивидуального пользования.

— Использование специальных дидактических материалов, печатных и электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья.

— Проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий. **Педагогические технологии**

Здоровьесберегающие технологии:

- создание общей эмоционально-положительной, дружественной, доверительной, доброй атмосферы на уроках.
- создание ситуации успеха, которая позволяет студенту находиться в состоянии психологического равновесия, исключает стрессы, обусловленные при выполнении заданий, незнанием учебного материала.
- использование личностно ориентированного подхода, организация различных форм деятельности (групповая, коллективная и т.д.).
- совершенствование контрольно-оценочной деятельности: студенты обобщают изученный материал, оценивают свою деятельность, деятельность своих товарищей, успехи, неудачи, вносят коррективы.
- развитие интеллектуальных и творческих способностей, мышления, особенно логического, рационального, формирование практических навыков.
- оптимальная дозировка заданий (в том числе использование разноуровневых дифференцированных заданий).
- использование нетрадиционных игровых форм проведения занятий, создание условий для проявления творческой активности (конкурсы кроссвордов, презентаций, рефератов), проведение внеклассных мероприятий.
- совместная работа с психологом по выявлению психологических особенностей обучающихся для выработки личностно ориентированного подхода к обучению и воспитанию

Информационные (компьютерные) технологии:

- предоставление учебников и другого печатного материала;
- пересылка изучаемых материалов по компьютерным телекоммуникациям;
- дискуссии и семинары, проводимые через компьютерные телекоммуникации;
- односторонняя видеотрансляция с обратной связью по телефону;
- электронные (компьютерные) образовательные ресурсы

Технология дистанционного обучения:

- доставка обучающимся основного объема изучаемого материала;

- интерактивное взаимодействие обучающихся и преподавателей в процессе обучения; - предоставление обучающимся возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

- оценку их знаний и навыков, полученных ими в процессе обучения .

Технология уровневой дифференциации:

- составление текстов диктантов;
- составление карточек -заданий по изученному материалу;
- составление обобщающих таблиц для работы на уроке;
- сочинение лингвистических сказок-миниатюр;
- работа с дополнительной литературой;
- проверка выполненных индивидуальных заданий обучающихся, которые имеют более низкий уровень подготовки;
- выполнение обязанностей консультанта при групповой работе;
- работа «преподавателем » (проведение фрагментов урока);
- работа с опорными конспектами
- алгоритмизация правил , сведение ряда правил к общему алгоритму, составление таблиц обобщающего характера.

- создание схем - алгоритмов на базе знакомых правил;
- трансформирование новых изучаемых правил в схемы -алгоритмы;
- создание первых простейших обобщающих алгоритмов;
- создание обобщающих алгоритмов.

Требования к организации воспитания обучающихся

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

-деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Педагог-психолог проводит тренинговые занятия, индивидуальные и групповые консультации по вопросам обучения, профориентации, социально-психологической поддержки, занятия по реализации индивидуальных программ сопровождения для подростков, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, стипендиального обеспечения, предоставление дополнительных образовательных услуг, а также создание в колледже толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех челнов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех общетехникумских мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства.

Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, для профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компитенций выпускников

Основой воспитательной деятельности техникума является Положение о воспитательной работе, утвержденная Советом техникума, и рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовки студента к профессиональной и общественной деятельности.

Реализация ежегодного плана воспитательной работы в техникуме осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческим советом самоуправления и педагогическим советом. Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

В техникуме сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального уровня и уровня техникума.

Основные положения, регламентирующие воспитательную работу:

Правила внутреннего распорядка обучающихся в ОГБПОУ «Шацкий агротехнологический техникум»
Положение о режиме занятий и учебной нагрузке обучающихся ОГБПОУ «ШАТТ»
Положение о классном руководстве в ОГБПОУ «Шацкий агротехнологический техникум»
Положение о студенческом общежитии ОГБПОУ «ШАТТ»
Положение о Совете обучающихся ОГБПОУ «Шацкий агротехнологический техникум»
Положение о Совете профилактики правонарушений в ОГБПОУ «ШАТТ»
Положение о совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся ОГБПОУ «Шацкий агротехнологический техникум»
Положение об учебном кабинете, лаборатории, мастерской в ОГБПОУ «Шацкий агротехнологический техникум»

Положение о Комиссии по регулировании споров между участниками образовательных отношений в ОГБПОУ «ШАТТ»

Положение о нормах профессиональной этики педагогических работников в ОГБПОУ «ШАТТ»

- должностная инструкция воспитателя общежития;
- должностная инструкция преподавателя, мастера п/о.

Организация воспитательной работы в техникуме осуществляется через функционирование ряда структурных подразделений техникума.

Воспитательную работу в техникуме осуществляют:

1) заместитель директора по воспитательной работе;
2) председатель Совета обучающихся техникума;
3) воспитатель общежития
4) классные руководители.

В техникуме активизирована деятельность органов студенческого самоуправления.

В центре внимания Совета обучающихся техникума – организация и контроль работы студенческих активов учебных групп, работа по вовлечению студентов техникума в спортивные, культурно-массовые мероприятия различного уровня, содействие реализации творческих инициатив студентов.

Ответственны за организацию и проведение воспитательной работы в техникуме следующие должностные лица:

1) заместитель директора по воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в техникуме, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления техникума, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность; координирует деятельность классных руководителей учебных групп, формирует методическую базу воспитательного процесса;

– председатели методических комиссий, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей, мастеров п/о и классных руководителей учебных групп;
– классные руководители групп;
– воспитатель общежития;
– преподаватель основ безопасности жизнедеятельности;
– преподаватель физического воспитания.

В техникуме создана инфраструктура работы с обучающимися. У студентов есть возможность заниматься общественной работой, творчеством и спортом; иметь открытый доступ в Интернет, пользоваться библиотекой, спортивными залами и площадками – всей материальной базой учебного заведения.

Для организации досуговой деятельности техникум располагает материально-технической базой:

– актовые залы для проведения культурно-массовых мероприятий

Имеется необходимое оборудование и технические средства, способствующее эффективному проведению культурно-массовых мероприятий:

– акустическая система;
– компьютер, ноутбук, проектор, телевизор, переносные экраны и экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других наглядных материалов во время проведения мероприятий;

В условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и иметь представление о законности или противозаконности тех или иных действий. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, содействие в работе правоохранительных органов, охрана общественного порядка в техникуме, общежитии, на мероприятиях, воспитание в духе патриотизма и уважения к законодательству РФ.

В целях профилактики асоциальных проявлений: негативных привычек, наркомании, курения и алкоголизма предусмотрен целый ряд мер, предполагающих привлечение и помощь различных сфер социальной направленности, таких как:

- полиция;
- прокуратура;
- поликлиника;
- общественные организации и административные структуры;

Совместно с ними разрабатывается план мероприятий по профилактике различных асоциальных явлений в студенческой среде, который включает в себя лекции о профилактике правонарушений, о вреде употребления спиртных напитков и табака, наркотических и психотропных препаратов, по профилактике экстремизма; показ видеофильмов о толерантности, о проблемах молодежи; круглые столы, беседы, тематические классные часы. Совместно со специалистами проводятся различные мероприятия и акции.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем разъяснительной работы и привлечения, обучающихся к занятиям спортом. В течение учебного года для студентов техникума работают секции: волейбольная, баскетбольная, футбольная, легкой атлетики, гиревого спорта, настольного тенниса.

Для занятий спортом студентам техникума, предоставляется материальная база:

спортивный зал
тренажерный зал
спортивные площадки открытого типа

Студенты техникума ежегодно участвуют в соревнованиях по различным видам спорта среди учебных заведений Рязанской области, а так же принимают участие в различных соревнованиях регионального, межрегионального и федерального уровня.

Значительная роль в формировании среды техникума принадлежит сайту, на страницах которого размещена информация об учебном заведении, нормативно - правовая документация, новости о жизни техникума. Вся информация регулярно обновляется.

В техникуме имеются информационные стенды, которые помогают студентам ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

Для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в образовательной организации обеспечивается организационно-педагогическое, профилактически-оздоровительное и социальное сопровождение учебного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение со стороны сотрудников способствует своевременному и качественному прохождению учебы студента с ОВЗ или с инвалидностью в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения.

Психолого-педагогическое сопровождение состоит в оказании консультаций и психологической поддержки студентам с ограниченными возможностями здоровья или с инвалидностью в ситуациях личностных, межличностных и учебных затруднений, рекомендаций в части профессионального выбора и становления.

Для студентов с ограниченными возможностями здоровья или с инвалидностью организуется волонтерская помощь, обеспечивается их участие в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, в научной, творческой, спортивной жизни, в студенческом самоуправлении, в культурно-досуговой деятельности, участие в олимпиадах, конкурсах.

Приложения