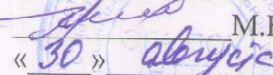


МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «НОВГОРОДСКИЙ ТОРГОВО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директора
ОГА ПОУ «НТТТ»


« 30 » августа 2023 г.



АДАПТИВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
по профессии
16675 «Повар»

Великий Новгород

2023

Адаптивная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии рабочих и должностям служащих разработана на основе Единого тарифного - квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), и методических рекомендаций Минобрнауки России (Письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 года №06-443).

Содержание

1 Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

1.2 Нормативный срок освоения программы

1.3 Специальные требования к поступающему

2 Квалификационная характеристика профессиональной деятельности

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план

3.2 Календарный учебный график

Аннотация рабочих программ

3.3 Рабочие программы дисциплин общеобразовательной подготовки

4 Оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

4.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

4.2 Организация итоговой аттестации

5 Обеспечение специальных условий для обучающихся при реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения

5.1 Кадровое обеспечение

5.2 Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение

5.3 Организация практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

5.4 Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии рабочих и должностям служащих (АОП ПО) - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 16675 «Повар».

Нормативную правовую основу разработки АОП ПО (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- указ Президента РФ от 07.05.2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;
- государственная программа РФ «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
- приказ Минобрнауки России от 02.07.2013г № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 "О направлении требований";
- методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса;
- методические рекомендации по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности, утвержденные приказом Минтруда России от 04.08.2014г № 515;
- Единого тарифного - квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии «Повар»
- Устав ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»;

Настоящий комплект учебной документации разработан ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» и предназначен для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар» из числа выпускников школы VIII вида с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптация образовательной программы осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии.

Обучение организовано в отдельных группах. Численность обучающихся в учебной группе не превышает 15 человек

1.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения АОП ПО по профессии 16675 «Повар» - 1 год 10 месяцев (очная форма обучения).

1.3 Специальные требования к поступающему

Лица, поступающие на обучение, должны иметь свидетельство об окончании образовательного учреждения, предъявить рекомендации об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, или заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

- **Профессиональное обучение** - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

- **Адаптационный учебный цикл** - элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

- **Компетенция** - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

2 Квалификационная характеристика профессиональной деятельности

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и

органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план

Учебный план по профессии 16675 «Повар» составлен на основе Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 №06-443 «О направлении методических рекомендаций»

Продолжительность обучения 1 год 10 месяцев, пятидневная учебная неделя.

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения согласно, календарного графика учебного процесса, продолжительность занятий - 45 мин. Обязательная аудиторная нагрузка для обучающихся составляет 30 часов в неделю.

Продолжительность учебного года 1 курса 52 недели и 2-го курса - 43 недели.

В обязательная аудиторная нагрузка включает в себя разделы:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

Общепрофессиональный учебный цикл включает дисциплину «Социальная адаптация» для повышения психологической культуры обучающихся, развития общеучебных и коммуникативных навыков и умения адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

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

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

Учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится рассредоточено после изучения теоретической части в течение семестра в учебной мастерской.

Производственная практика в проводится после изучения теоретической части и выполнения учебной практики.

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график представляет собой графическое отображение учебного процесса с указанием временных рамок продолжительности семестров, каникул, продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной и производственной практик, а также сроки подготовки и проведения ГИА.

3.3 Аннотация рабочих программ

Рабочие программы дисциплин общеобразовательной подготовки

Эстетическое воспитание.

1. Область применения рабочей программы:

рабочая программа учебной дисциплины «Эстетическое воспитание» является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- раскрывать сущность эстетического отношения к действительности, оценивать явления действительности, различать жанры искусства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- сущность и назначение предмета, показать связь эстетического воспитания с жизнью и профессиональной подготовкой. Быт и нормы нравственности в социуме, особенности нравственности и морали.

Краеведение

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар», очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся

должен *уметь*:

- выделять этапы и даты исторического развития Новгородской области;
- воспринимать историю Новгородской области во взаимосвязях, в движении, в противоречиях;
- отмечать национальное и культурное своеобразие Новгородской области;
- использовать в речи исторические понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику развития Новгородской области.

знать:

- основные этапы развития Новгородской области;

- основные теоретические понятия и термины, необходимые для понимания развития Новгородской области;
- особенности исторического развития Новгородской области;
- культурные и национальные традиции Новгородской области.

Физическая культура

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар», очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивнооздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- двигательная и социальная адаптация и реабилитация обучающихся;

- коррекция умственного развития средствами физического воспитания.

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны **знать/понимать**:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

Программа основывается на преобладании комбинированного занятия, предполагающего присутствие этапа освоения нового материала, этапа закрепления изученного материала и совершенствования полученных знаний, двигательных навыков.

Безопасность жизнедеятельности.

1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью образовательной программы профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар».

2. Место дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»:

В результате освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от
 - негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
 - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и устранения их последствий в профессиональной деятельности и быту;
 - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
 - применять первичные средства пожаротушения;
 - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
 - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики,

прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности.

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

Рабочие программы дисциплин общепрофессиональной подготовки

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.

- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- основные группы микроорганизмов;
 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,
 - правила личной гигиены работников пищевых производств;
 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
 - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- Составлять рационы питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- Роль пищи для организма человека;
- Основные процессы обмена веществ в организме;
- Суточный расход энергии человека;
- Энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- Физико – химические изменения пищи в процессе питания;
- Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- Понятие рациона питания;
- Суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- Нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- Методику составления рационов питания.

Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое техническое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное техническое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Калькуляция

1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Калькуляция» является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;

- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;

- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд;
- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации.

Социальная адаптация

1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Социальная адаптация» является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:
характеризовать виды адаптаций и факторы, на нее влияющие;

- оперировать в практической деятельности динамические процессы социальной адаптации;
- определять сущность и структуру трудовой адаптации;
- разрабатывать план адаптированности человека к конкретной трудовой среде;
- составлять пакет документов для дальнейшего трудоустройства на новую работу;
- оформлять документы для портфолио и резюме;
- разрабатывать стратегию и тактику адаптационной деятельности в новом трудовом коллективе;
- соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления трудового устава;
- характеризовать механизм защиты трудовой тайны;

- различать виды ответственности предприятия;
 - анализировать культурно – психологическую адаптацию и состояние предприятия;
 - осуществлять основные трудовые операции и поручения;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- типологию и идентификацию процесса адаптации в социуме;
 - роль среды в развитии человека в трудовом коллективе;
 - технологии принятия трудовых решений;
 - организационно-правовые формы деятельности нового сотрудника в трудовом коллективе;
 - особенности и правила оформления документов;
 - механизмы функционирования предприятия;
 - основные положения об оплате труда на предприятиях;
 - основные элементы культуры трудовой деятельности и корпоративной культуры;
 - сущность и виды ответственности нового работника перед своей организацией;
 - систему показателей эффективности трудовой деятельности;
 - принципы и методы оценки эффективности трудовой деятельности.

Рабочие программы дисциплин профессиональный цикл (профессиональные модули)

Профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление кулинарной продукции

МДК.01.01.Технология приготовления кулинарной продукции

1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа междисциплинарного комплекса «Технология приготовления кулинарной продукции» является частью профессионального модуля «Приготовление кулинарной продукции» по профессии 16675 «Повар»

2. Место МДК в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл профессиональных дисциплин.

3.Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся **иметь практический опыт**:

- обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- правила проведения бракеража;

- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4 Оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

4.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения АОП ПО включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением промежуточной аттестации в ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум».

Текущий контроль

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий, а также 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;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

4.2 Организация итоговой аттестации

В целях повышения эффективности обучения и уровня

профессиональной подготовки выпускников по профессии 16675 «Повар» проводится итоговая аттестация.

Целью итоговой аттестации является установление:

- соответствия уровня и качества подготовки выпускника в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников образовательного учреждения по профессии;
- степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с квалификационными требованиями.

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

К итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие программу профессионального обучения в полном объеме, освоившие программу учебной и производственной практики.

Практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках.

До начала прохождения итоговой аттестации, не позднее, чем за 6 месяцев, доводятся до сведения обучающихся следующие документы:

- программа итоговой аттестации выпускников по профессии;
- перечень заданий для практической квалификационной работы;
- комплект вопросов для проверки теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена.

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. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку прохождения итоговой аттестации, использование технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и т.д.

Для проведения итоговой аттестации создается экзаменационная комиссия, которая руководствуется в своей деятельности квалификационными характеристиками по профессии, профессиональным стандартом в части требований к оценке качества освоения программы профессионального обучения. В состав экзаменационной комиссии для итоговой аттестации входят:

- председатель экзаменационной комиссии - представитель работодателя;
- зам. председателя аттестационной комиссии;
- члены экзаменационной комиссии - мастера производственного

обучения, преподаватели техникума.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, техникумом выдаются свидетельства о профессии рабочего.

5 Обеспечение специальных условий для обучающихся при реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения

5.1 Кадровое обеспечение

В реализации АОП ПО участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальный педагог имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение профессиональной подготовки. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года, либо курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов или лиц с ОВЗ.

Педагогические работники, участвующие в реализации программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

5.2 Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение

ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» для реализации АОП ПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация АОП ПО обеспечивает освоение учебных дисциплин в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации программы, спортивный зал, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

АОП ПО обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам в соответствии с требованиями по профессии.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или лица с ОВЗ обеспечивается предоставлением не менее, чем одного учебного, методического печатного или электронного издания по каждой дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям здоровья.

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-

библиографические и периодические издания. Доступ к ним обеспечен с использованием технических и программных средств.

5.3 Организация практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

Учебная и производственная практика планируется в учебных мастерских и на предприятиях. Место проведения производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и возможностей материально-технической базы колледжа. При определении мест прохождения учебной и производственной практик учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий труда.

Практика является обязательным разделом образовательной программы по профессии 16675 «Повар», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности садовника.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованном кабинете, оснащённом необходимым оборудованием и инструментами. 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 45 минут и технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

5.4 Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья 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, социальное сопровождение, создание в техникуме 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 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 графиком учебного процесса и типовым или 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.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений. Педагог-психолог проводит индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников.

Проводятся занятия «Профилактика употребления психоактивных веществ», «Формирование профессионально важных качеств 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, предоставление дополнительных образовательных услуг, а также создание в техникуме толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех общетехникумовских 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, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня

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