

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ
НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЧЕРНИГОВСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБ ПОУ «ЧСК»
Н.В. Хижняк
20 22 г.

М.П.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
(профессиональная подготовка лиц с ограниченными возможностями
здоровья, окончивших специальные коррекционные школы VIII вида)

по профессии

16472 «ПЕКАРЬ»

на базе основной образовательной программы, адаптированной для обучения лиц с ОВЗ
(с различными формами умственной отсталости)

Квалификация выпускника: **пекарь**
Срок получения образования – 10 месяцев
Форма обучения – **очная**

2022 год

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Общие положения | 3 |
| 1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО..... | 3 |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО | 5 |
| 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности..... | 5 |
| 2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника | 5 |
| 2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО..... | 5 |
| 2.4 Результаты реализации АОППО..... | 5 |
| 2.5 Структура АОППО..... | 7 |
| 2.6 Трудоёмкость АОППО | 8 |
| 2.7 Срок освоения АОППО | 8 |
| 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО | 8 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО | 12 |
| 5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения | 13 |
| 5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение | 14 |
| 5.3. Материально-техническое обеспечение | 14 |
| 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО | 15 |
| 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся | 15 |
| Приложения | |

1. Общие положения

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее АОППО) по профессии 16472 «Пекарь» адаптированная для лиц с ограниченными возможностями здоровья, разработана с целью получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Реализация АОППО ориентирована на решение задач:

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

АОППО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16472 Пекарь, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

АОППО по профессии Пекарь обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКТС).

1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ;
- Приказ Минпросвещения РФ от 26.08.2020 N 438 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- 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»;
- 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»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

- Устав КГБ ПОУ «ЧСК».

- 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 возможностями здоровья и инвалидностью 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»);

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

- 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)».

1.2 Требования к поступающим

К освоению АОППО по профессии «Пекарь» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение по АОППО проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении). Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

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

Основная цель профессиональной деятельности – Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Объекты: основное и дополнительное сырье для приготовления хлебобулочных изделий; технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции по подготовке продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по профессии «Пекарь» готовится к следующим видам деятельности:

- Изготовление хлебобулочных изделий

Для лиц с ограниченными возможностями рекомендуются следующие виды труда:

а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;

б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определённым распорядком работы);

в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд.

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

При освоение образовательной программы по профессии «Пекарь» выпускник осуществляет следующие трудовые функции:

- Выполнение работ по организации рабочего места

- Технология изготовления, продажа и презентация хлебобулочных изделий

2.4 Результаты реализации АОППО

Результаты освоения адаптированной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной адаптированной программы выпускник должен обладать следующими компетенциями:

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.

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места

ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства

ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства

ПК 1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПК 2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции

ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса

ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации

ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос

Выпускник должен уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции

- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

- Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

Выпускник должен знать:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
- Технологии приготовления хлебобулочной продукции
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями

2.5 Структура АОППО

| Код, ОП | Наименование УД, МДК |
|---|--|
| <i>Адаптационный цикл</i> | |
| АЦ.01 | Психология личности и профессиональное самоопределение |
| АЦ.02 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| АЦ.03 | Коммуникативный практикум |
| АЦ.04 | Здоровье и окружающая среда |
| <i>Общепрофессиональный цикл</i> | |
| ОПЦ.01 | Основы калькуляции |
| ОПЦ.02 | Торговые вычисления и расчеты |
| ОПЦ.03 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены |
| ОПЦ.04 | Основы товароведения |
| ОПЦ.05 | Физиология питания |
| ОПЦ.07 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОПЦ.08 | Физическая культура |
| ОПЦ.09 | Охрана труда |
| <i>Профессиональный цикл</i> | |
| ПМ.01 | Изготовление хлебобулочных изделий |
| МДК.01.01 | Выполнение работ по организации рабочего места |
| МДК.01.02 | Технология изготовления, продажа и презентация хлебобулочных изделий |
| УП.01.01 | Учебная практика |

| | |
|---|---------------------------|
| ПП.01.01 | Производственная практика |
| <i>ПА Промежуточная аттестация</i> | |
| <i>ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</i> | |

2.6 Трудоемкость АОППО

Трудоемкость освоения студентом адаптированной программы составляет: 43 недели и включает все виды аудиторной работы студентов, в том числе практические занятия, учебную и производственную практику, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы. Данный объем часов распределён следующим образом:

Объем часов на теоретическое обучение и практику составляет 39 недель (1182 час.), в том числе:

учебные дисциплины и междисциплинарные курсы – 498 час.

учебная практика – 396 час.

производственная практика – 288 час.

Каникулы (в зимний период) – 2 недели

Промежуточная аттестация – 1 неделя

Итоговая аттестация – 1 неделя

2.7 Срок освоения АОППО

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии «Пекарь» - 10 мес.

Форма обучения: очная.

По завершению обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации Пекарь 2 разряда.

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

Реализация программы профессионального обучения регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком; программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Учебные циклы и разделы адаптированной программы реализуются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в объемах, установленных учебным планом образовательной организации.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной

аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

В Графике учебного процесса указывается последовательность реализации АОППО по профессии «Пекарь», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

Состав дисциплин вызвано необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников. Все дисциплины распределены по циклам: общепрофессиональный, адаптационный, профессиональный, физическая культура и вариативная часть.

Учебная практика проводится рассредоточено в кулинарном цехе колледжа в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проходит концентрированно в организациях и предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебный план по профессии «Пекарь»

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | Объём ОП | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | |
|---------------|--|--|-------------|----------------|--------|-------------|-------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|----------|--|
| | | Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Другие | | Курс 1 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | Семестр 1 | | | | Семестр 2 | | | | | |
| | | | | | | | 17 нед | | | | 15 (8) нед | | | | | |
| | | | | | | | Объём ОП | С препод. | в т.ч. | | Объём ОП | С препод. | в т.ч. | | ПА | |
| Лекции, уроки | Пр. занятия | Лекции, уроки | Пр. занятия | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | | | |
| 3 | ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | | | 1218 | 510 | 510 | 192 | 102 | 708 | 420 | 158 | 82 | 6 | |
| 4 | АЦ | Адаптационный цикл | | | | 140 | 77 | 77 | 59 | 18 | 63 | 63 | 49 | 14 | 6 | |
| 5 | АЦ.01 | Психология личности и профессиональное самоопределение | | | | 40 | 22 | 22 | 16 | 6 | 18 | 18 | 14 | 4 | | |
| 6 | АЦ.02 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | | | | 40 | 22 | 22 | 18 | 4 | 18 | 18 | 14 | 4 | | |
| 7 | АЦ.03 | Коммуникативный практикум | | | | 29 | 11 | 11 | 9 | 2 | 18 | 18 | 14 | 4 | | |
| 8 | АЦ.04 | Здоровье и окружающая среда | | | | 31 | 22 | 22 | 16 | 6 | 9 | 9 | 7 | 2 | | |
| 9 | ОПЦ | Общепрофессиональный цикл | | | | 216 | 126 | 126 | 78 | 48 | 90 | 90 | 54 | 36 | 6 | |
| 10 | ОПЦ.01 | Основы калькуляции | | | | 22 | 22 | 22 | 16 | 6 | | | | | | |
| 11 | ОПЦ.02 | Торговые вычисления и расчеты | | | | 22 | 11 | 11 | 8 | 3 | 11 | 11 | 8 | 3 | | |
| 12 | ОПЦ.03 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | | | | 22 | 11 | 11 | 8 | 3 | 11 | 11 | 8 | 3 | | |
| 13 | ОПЦ.04 | Основы товароведения | | | | 31 | 13 | 13 | 11 | 2 | 18 | 18 | 14 | 4 | | |
| 14 | ОПЦ.05 | Физиология питания | | | | 28 | 14 | 14 | 10 | 4 | 14 | 14 | 10 | 4 | | |
| 15 | ОПЦ.07 | Безопасность жизнедеятельности | | | | 29 | 11 | 11 | 9 | 2 | 18 | 18 | 14 | 4 | | |
| 16 | ОПЦ.08 | Физическая культура | | | | 40 | 22 | 22 | | 22 | 18 | 18 | | 18 | | |
| 17 | ОПЦ.09 | Охрана труда | | | | 22 | 22 | 22 | 16 | 6 | | | | | | |
| 18 | ПЦ | Профессиональный цикл | | | | 862 | 307 | 307 | 55 | 36 | 555 | 267 | 55 | 32 | 6 | |
| 19 | ПМ.01 | Изготовление хлебобулочных изделий | | | | 862 | 307 | 307 | 55 | 36 | 555 | 267 | 57 | 30 | 6 | |
| 20 | МДК.01.01 | Выполнение работ по организации рабочего места | | | | 53 | 25 | 25 | 15 | 10 | 28 | 28 | 18 | 10 | | |
| 21 | МДК.01.02 | Технология изготовления, продажа и презентация хлебобулочных изделий | | | | 125 | 66 | 66 | 40 | 26 | 59 | 59 | 39 | 20 | | |
| 22 | УП.01.01 | Учебная практика | | | | 396 | час | 216 | нед | 6 | час | 180 | нед | 5 | | |
| 23 | ПП.01.01 | Производственная практика | | | | 288 | час | | нед | | час | 288 | нед | 8 | | |
| 24 | ПМ.01.ЭК | Экзамен по модулю | | | | | 2 | | | 2 | | | | | 6 | |
| | | Итоговая аттестация | | | | 36 | час | | нед | | час | 36 | нед | | 1 | |
| | | ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | | | | 1254 | 510 | 510 | 192 | 102 | 744 | 420 | 158 | 82 | | |

Дисциплина "Физическая культура" проводится по адаптированной учебной программе.

Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья составляет 30 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели – пять дней. Обязательная учебная нагрузка предполагает лекции и практические занятия.

Практика – это вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Цели и задачи, программы практики и формы отчетности по каждому виду практики определяются образовательной организацией самостоятельно. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практик обучающимся инвалидом, учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, лица с ОВЗ относительно рекомендованных условий и видов труда.

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), разработаны формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме семестрового контроля, зачётов и дифференцированных зачетов.

Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по дисциплинам и междисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов могут привлекаться представители работодателей.

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии «Пекарь», является обязательной и осуществляется после освоения АОППО в полном объёме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ИА. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

ФОС по АОППО по профессии «Пекарь» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) на разных стадиях их обучения, а также для проведения итоговой аттестации.

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

5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения

При реализации АОППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) в колледже предусмотрено штатным расписанием должность специалистов психолого-педагогического сопровождения:

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в техникуме. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности ребенка и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации ребенка в техникуме. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава колледжа, 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 колледже.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

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 инвалидами и обучающимися лицами с ограниченными возможностями здоровья; повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся; совместно с социальным педагогом и администрацией колледжа проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта в колледже 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. Также для сохранения и укрепления кадрового потенциала колледжа, осуществляющих образование детей с нарушением интеллекта, разработаны меры материального стимулирования деятельности педагогов и специалистов, включая установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда, а также мер их морального поощрения.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОППО по профессии «Пекарь» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулю имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулю. Учебный фонд регулярно пополняется. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используются мультимедийные комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В колледже имеется библиотека и читальный зал. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации АОППО по профессии «Пекарь», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов и мастерских, используемых в реализации адаптированной программы «Пекарь»

Кабинеты:

1. Специальных дисциплин
2. Информационных технологий
3. Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4. Социально-экономических дисциплин
5. Русского языка и литературы
6. Безопасности жизнедеятельности

Лаборатории:

1. Учебный кулинарный цех

Спортивный комплекс:

1. Спортивный зал
2. Открытый стадион

Залы:

1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Практика является обязательным разделом АОППО по профессии «Пекарь» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к квалификационному экзамену.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованном кулинарном цехе, оснащённом необходимым оборудованием. 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 и технологических перерывов в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно 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. Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные рабочие по профессии «Повар». 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.

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

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

Воспитательная работа с обучающимися является важнейшей составляющей качества их подготовки по профессии. Работа проводится с целью формирования сознательной гражданской позиции и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях. Основными направлениями воспитательной работы с обучающимися в техникуме являются: создание среды направленной на творческое саморазвитие личности, духовного совершенствования личности, организация физического и валеологического

образования, организация профилактики правонарушений в студенческой среде, организация и проведение традиционных мероприятий, досуговая деятельность, организация воспитательного процесса в общежитии, информационное обеспечение обучающихся, социально - психологическая работа с обучающимися.

Организацию воспитательной работы осуществляют: заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог. С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в колледже работают классные руководители, закрепленные за группами обучающихся с нарушением интеллекта.

Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, экскурсии, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, поездки в театр и кино, посещение обучающихся в общежитиях. «Классный час» в группах проводится один раз в неделю.