Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н. И. Кузнецова»

Согласовано:
с предприятием- работодателем
Индивидуальный предприниматель

_____ И.В. Занина
«01» сентября 2026 г.

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н. И. Кузнецова»

_____ С.И. Ляшок
«01» сентября 2026 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
Протокол № 1 от «28» августа 2026г.

_____ О.С. Маслакова

Адаптированная основная программа профессионального обучения
для лиц с ограниченными возможностями здоровья
16675 Повар
для выпускников, имеющих базовое образование - специальное (коррекционное)
со сроком обучения 1 год 10 месяцев

Тугулым, 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 3
1.1.Нормативно-правовые основы разработки АОППО 3
1.2. Требования к поступающим 6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО 6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности 6
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности 7
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения ОАППО 8
2.4. Результаты реализации АОППО 9
2.5. Структура АОППО 13
2.6. Трудоемкость АОППО 14
2.7. Срок освоения АОППО 14
3.Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО 14
3.1. Учебный план 14
3.2. Календарный учебный график 15
3.3. Рабочие программы адаптационного учебного цикла 16
3.4. Рабочие программы общепрофессионального цикла 16
3.5. Рабочая программы профессионального цикла 17
4.Контроль и оценка результатов освоения АОППО 17
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся 17
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников 19
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ 20
5.1. Кадровое обеспечение 20
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение 20
5.3. Материально-техническое обеспечение 20
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО 22
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся 22
Приложения

1. Общие положения

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

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее – АОППО) – адаптированная образовательная программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья - программа профессионального обучения по профессии «Повар» для выпускников, имеющих базовое образование – специальное (коррекционное), реализуемая в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова» (далее – ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова») представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда, на основе требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30, с учетом методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) (утверждено на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 № 12).

АОППО по профессии «Повар» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- график учебного процесса;
- учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся;
- программы учебной и производственной практик;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

АОППО по профессии «Повар» для выпускников, имеющих базовое образование специальное (коррекционное), 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.

Программа реализуется по модели «полная инклюзия», то есть студенты колледжа - инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья наряду со здоровыми сверстниками также посещают кружки, клубы, внеурочные мероприятия и др.

Нормативно-правовую основу для разработки АОППО по профессии «Повар» составляют:

- Федеральный закон от 29декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм.);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изм.);
- Конвенция о правах инвалидов;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 года № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019 г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»;

- Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 № 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 2021-2-24 гг.» (с изменениями на 31 января 2024 года);

- Приказ Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 октября 2024 г. № 518 «Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 № 06-617 «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. № 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 № 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. № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) утверждено на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30 08.2022г. № 12;

- Профессиональный стандарт «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113Н);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2010. Выпуск №51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30;

– Устав ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова»;

- локальные акты ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова».

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 (АОППО) – 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 (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 (ИУП)– 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 (ОВЗ) – 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 (ОППО) – 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 (ПО) – 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).

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

1.2. Требования к поступающим

На обучение по адаптированной основной программе профессионального обучения 16675 Повар принимаются лица:

- имеющие документ об образовании - свидетельство об обучении (документ государственного образца о базовом образовании - специальном (коррекционном);
- имеющие заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией обучения по профессии «Повар»,
- при наличии статуса инвалида – индивидуальную программу реабилитации или абилитации (ИПРА) с рекомендациями о необходимых специальных условиях обучения (при наличии);
- прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний к работе в организациях общественного питания.

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

Цель реализации АОППО — создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, формирование знаний и профессиональных навыков и умений выполнения основных операций по профессии, способствующих социализации слушателей на рынке труда.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по механической кулинарной обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, напитков и другой продукции разнообразного ассортимента в организациях общественного питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Основное и вспомогательное сырье (продукты питания: мясо, рыба, птица, овощи, крупы, яйца, молочные продукты, мука и т.д.), а также полуфабрикаты различной степени готовности.
- Технологическое оборудование (механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное) и инвентарь (посуда, ножи, разделочные доски, кухонный инструмент).
- Готовая продукция (горячие и холодные блюда, кулинарные изделия, напитки, мучные изделия) разнообразного ассортимента.
- Технологические процессы и операции (механическая и кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, тепловая обработка, порционирование, оформление блюд).

- Нормативно-техническая документация (технологические карты, сборники рецептур, стандарты организации, санитарные правила и нормы).
- Санитарно-гигиенические условия производственного процесса (правила мытья, дезинфекции, хранения сырья и готовой продукции, соблюдение санитарных требований на рабочем месте).

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности выпускника:

1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной АОППО:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВПД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку клубнеплодов, корнеплодов, овощей различных групп, зелени, фруктов, плодов, ягод, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья под руководством повара.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы под руководством повара.

ПК 1.5. Соблюдать сроки и условия хранения полуфабрикатов.

ВПД 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.

ПК 2.9. Соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности при приготовлении горячих блюд.

ВПД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента и основные холодные закуски по заданным рецептурам.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по заданным рецептурам под руководством повара

ПК 3.4. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по заданным рецептурам под руководством повара

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента по заданным рецептурам под руководством повара

ПК 3.6. Соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены при приготовлении холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;

2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;

3. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

2.4. Результаты реализации АОППО

	Профессиональный стандарт/ЕТКС «Повар» /16675 Повар	**Программа профессионального обучения «Повар»**
Вид профессиональной деятельности	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ВПД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий ВПД 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента ВПД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
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 -Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку клубнеплодов, корнеплодов, овощей различных групп, зелени, фруктов, плодов, ягод, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья под руководством повара. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы под руководством повара. ПК 1.5. Соблюдать сроки и условия хранения полуфабрикатов. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд,

		кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента. ПК 2.9. Соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности при приготовлении горячих блюд. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента и основные холодные закуски по заданным рецептурам. ПК 3.3. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по заданным рецептурам под руководством повара ПК 3.4. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по заданным рецептурам под руководством повара ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента по заданным рецептурам под руководством повара ПК 3.7. Соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены при приготовлении холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.
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;	- Организовывать рабочее место (кухню организации питания и рабочие места сотрудников) к работе в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -Обеспечивать чистоту и порядок на рабочих местах сотрудников кухни организации питания в течение всей смены; - Определять вид сырья и продуктов, выбирать способ их подготовки для дальнейшего приготовления блюд,

	- 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.	напитков и кулинарных изделий; - подготавливать сырьё и продукты к дальнейшей кулинарной обработке (мытьё, очистка, сортировка, размораживание, замачивание) с оценкой качества и безопасности; - Выполнять обработку, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий; - Приготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием различных видов тепловой обработки (варка, жарка, тушение, запекание); - Выполнять вспомогательные операции при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (разогрев полуфабрикатов, подготовка посуды, досаливание, добавление специй); - Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать блюда и кулинарные изделия для доставки и на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.
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; - 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;	- 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 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;

	- 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; - 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.	- Готовить блюда и гарниры из 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.
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 организациях общественного питания; - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для	- 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 организациях общественного питания; - Правила охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в

	дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - 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.	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - 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; Правила охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания.

2.5. Структура АОППО

Код	Наименование УД, МДК
Адаптационный цикл	
А.01	Основы интеллектуального труда
А.02	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии
А.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
А.04	Коммуникативный практикум
А.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
А.06	Адаптированная физическая культура
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Охрана труда
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий
МДК.01.01	Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации блюд из овощей, грибов, плодов

МДК.01.02	Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов
МДК.01.03	Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
УП.01	Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий
ЭМ.01	Экзамен по модулю
ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Приготовление , оформление и подготовка к реализации супов и соусов
МДК.02.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы, мяса и овощей
МДК.02.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и мучных изделий
УП.02	Учебная практика по ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
ПП.02	Производственная практика по ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
ЭМ.02	Экзамен по модулю
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд
МДК.03.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков
УП.03	Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
ПП.03	Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
ЭМ.03	Экзамен по модулю
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

2.6. Трудоемкость АОППО

Максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 2834 часов, включая практическую подготовку.

2.7. Срок освоения АОППО

Срок освоения АОППО по профессии «Повар» для выпускников, имеющих базовое образование - специальное (коррекционное), составляет 1 год 10 месяцев.

Форма обучения- очная.

По окончании обучения выпускнику выдается свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего.

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

3.1. Учебный план

Учебный план АОППО по профессии «Повар» разработан на основе:

- Приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими

рекомендациям по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

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

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113Н).

Учебный план составлен с учетом требований об образовании к несовершеннолетним, обучающимся в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ч.4 и 6 ст.44).

Продолжительность учебной недели 5 дней. Занятия в колледже проводятся по принципу группировки занятий парами и поурочно с 10 минутной переменой, продолжительность одного занятия 45 минут. Продолжительность перемен между парами 10 минут, перерыв между 2 и 3 парами составляет 60 минут.

Учебный год делится на 2 семестра. Семестр завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачёта или экзамена.

Учебный план регламентирует порядок реализации АОППО по профессии «Повар», определяет качественные и количественные характеристики программы:

- объем учебной нагрузки обучающегося составляет 51 академический час в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;

- объем аудиторной учебной нагрузки по очной форме обучения составляет 34 академических часа в неделю;

- по дисциплине «Адаптированная физическая культура» предусмотрены еженедельно 3 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях);

- время проведения консультаций проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса в размере 2 академических часов. Формы (групповые, индивидуальные, письменные, устные и т.п.) определяются преподавателем и согласуются с цикловыми комиссиями.

Учебная и производственная практика составляет 1472 часов: учебная - 680 часов, производственная – 792 часа.

Обязательная аудиторная нагрузка включает в себя три раздела:

- Адаптационный цикл – 264 часов;
- Общепрофессиональный цикл – 242 часов;
- Профессиональный цикл – 820 часов;

Практикоориентированность учебного плана составляет 86,1%.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике АОППО по профессии «Повар» указывается последовательность реализации АОППО по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Общий объем каникулярного времени в 1 учебном году составляет 11 недель, во втором учебном году 2 недели в зимнее время.

Для получения более прочных знаний, умений и формирования профессиональных компетенций в графике учебного процесса предусмотрено чередование теоретического обучения, учебной и производственной практик. Эффективная самостоятельная работа обучающихся обеспечивается за счёт времени в учебном плане на самостоятельную учебную нагрузку, в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

Учебным планом предусмотрено изучение трех профессиональных модулей.

Учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится концентрированно в течение семестра в столовый колледж.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно после изучения междисциплинарного курса и учебной практики. Возможно проведение в несколько этапов.

При прохождении производственной практики в организациях продолжительность рабочего дня зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством от 16 до 18 лет - 6 часов в день (36 часов в неделю)

3.3. Рабочие программы адаптационного учебного цикла

Дисциплины адаптационного учебного цикла введены с целью:

- повышения психологической культуры студентов;
- развития общеучебных и коммуникативных навыков;
- формирования готовности к самостоятельной трудовой деятельности и развития предпринимательских способностей;
- предупреждения алкогольной, наркотической зависимостей, распространения ВИЧ-инфекции;
- формирования здорового образа жизни;
- успешной реализации своих возможностей и умения адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде, развития умений толерантно воспринимать и правильно оценивать людей и ситуации, эффективно взаимодействовать в команде, использовать свои права в соответствии с законодательством.

3.4. Рабочие программы общепрофессионального цикла

Программы дисциплин общепрофессионального цикла разработаны в соответствии с учебным планом АОППО «Повар» на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113Н.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы;
- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;

На учебных занятиях по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающие получают базовые знания по основным группам микроорганизмов, видам пищевых инфекций и пищевых отравлений, по санитарно-технологическим требованиям к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, а также правилам личной гигиены работников пищевых производств.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» позволяет расширить кругозор обучающихся по вопросам состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания, ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров, условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

На учебных занятиях дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» слушатели рассматривают характеристики основных типов организации общественного питания, принципы организации кулинарного производства, устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства, правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования.

Учебные занятия по дисциплинам общепрофессионального цикла имеют важное значение для социальной адаптации слушателей колледжа. На учебных занятиях «Экономические и правовые основы производственной деятельности» обучающиеся получают базовые знания о современном состоянии экономики.

Дисциплина «Охрана труда» направлена на формирование знаний и навыков, необходимых для обеспечения безопасных условий труда в организациях питания. В результате освоения дисциплины обучающийся овладевает методами идентификации вредных и опасных производственных факторов, правилами эксплуатации технологического оборудования, а также навыками оказания первой помощи пострадавшим, что обеспечивает снижение производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

На учебных занятиях дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающиеся постигают необходимые в наше время законы выживания: способы оказания первой доврачебной помощи при травмах и чрезвычайных обстоятельствах и правила поведения в экстремальных ситуациях.

3.5. Рабочие программы профессионального цикла

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входят междисциплинарный курс (МДК), учебная и производственная практика.

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с учебным планом АОППО «Повар» на основе требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 16675 Повар и профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113Н.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

– титульный лист;
– сведения о согласовании и утверждении программы;
– общая характеристика программы профессионального модуля;
– результаты освоения профессионального модуля;
– структура и содержание профессионального модуля;
– условия реализации программы профессионального модуля.

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация слушателей

Формы и методы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей регламентируются Положением об организации и проведении текущей и промежуточной аттестации в условиях реализации Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова».

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в АОППО

«Повар» результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия слушателей и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по УД, ПМ, адаптированных к особым потребностям студентов, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении слушателем 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.). При затруднениях и отставании в обучении используются карты индивидуальных заданий.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями.

Форма проведения промежуточной аттестации для слушателей устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов по модулю при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в учебном году), зачётов и дифференцированных зачётов (суммарно не более 10 в учебном году без учёта зачётов по физической культуре).

По дисциплинам общепрофессионального учебного цикла, по составным элементам профессионального модуля – экзамен, дифференцированный зачёт. По профессиональным модулям предусмотрен экзамен по модулю.

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся привлекаются преподаватели смежной дисциплины. При оценивании качества подготовки по профессиональному модулю дополнительно привлекается работодатель.

К видам контроля можно отнести: устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента; в процессе создания и проверки письменных материалов; путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: зачет; экзамен (по дисциплине, модулю); тест; контрольная работа; реферат; отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.).

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: зачет, экзамен по дисциплине, модулю. Устный опрос (далее - УО) позволяет оценить знания и кругозор слушателя, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном

контакте создаются условия для его неформального общения со слушателем. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: нравственный (честная сдача экзамена), дисциплинирующий (систематизация материала при ответе), дидактический (лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованные зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность слушателя, его участие в учебной работе.

Зачет и экзамен – представляют собой формы периодической отчетности слушателя, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения слушателями практических работ, усвоения учебного материала, успешного прохождения производственной и учебной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой.

Освоение профессионального модуля заканчивается экзаменом по модулю, в состав комиссии которого входят:

- представитель работодателя;
- представитель администрации колледжа;
- преподаватель, ведущий профессиональный модуль.

Экзамен по модулю призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических знаний и практических умений, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников

Итоговая аттестация выпускников колледжа проводится в соответствии с

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

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена по трем модулям одновременно:

1. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий;
2. ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;
3. ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

Квалификационный экзамен включает в себя:

- практическое задание;
- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по профессии «Повар».

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 для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление

документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики и так далее.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, колледжем выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

5. Обеспечение специальных условий обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение

В реализации АОППО «Повар» участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальные педагоги, педагоги-психологи, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю.

Преподаватели и мастера производственного обучения реализуют общепрофессиональный и профессиональный циклы, педагоги-психологи и социальные педагоги – адаптационный цикл. Педагоги-психологи и социальные педагоги организуют необходимое социально-педагогическое и психолого-педагогическое сопровождение слушателей. Заместитель директора по учебно–производственной работе курирует вопросы организации практики слушателей.

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 АОППО «Повар», ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации (не реже 1 раза в 3 года) по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОППО «Повар» 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 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 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 ограниченными возможностями здоровья обеспечен с использованием технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий,

теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

АОППО «Повар» обеспечивает:

- выполнение слушателями лабораторных занятий и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение слушателями профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого слушателя рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова» имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации АОППО «Повар».

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения. Рабочие места преподавателей автоматизированы (мультимедийный проектор, персональный компьютер, интерактивная доска).

В колледже оборудована комната психологической разгрузки, открыт консультационный пункт для слушателей и родителей (кабинет педагога-психолога) для проведения тренинговых занятий, индивидуальные и групповые консультации, занятий по реализации индивидуальных программ сопровождения для подростков «группы риска», детей с ограниченными возможностями здоровья.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по программе производственного обучения:

№	Наименование
	Кабинеты
1	Основы интеллектуального труда
2	Психологии личности и профессионального самоопределения
3	Коммуникативного практикума
4	Социальной адаптации и основ социально-правовых знаний
5	Общепрофессиональных дисциплин
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Профессиональных модулей
	Лаборатории
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места.
	Цеха
1	Учебный цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в интернет
3	Актовый зал

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Практика является обязательным разделом АОППО «Повар». Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебные практики проводятся в столовой и учебном цехе ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова», при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно после выполнения программ по междисциплинарным курсам. Рабочие программы учебной практики входят в состав программ профессиональных модулей. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются колледжем по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Рабочие программы учебной, производственной практик разработаны на основе Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации/Минпросвещения от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» и профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113Н.

7. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей социальную адаптацию слушателей

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 слушателей с ОВЗ в ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова» 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 комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ в штат колледжа введены должности педагога-психолога, социальных педагогов.

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 ППО - АОП: программы профессиональной подготовки «Повар» 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 специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

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 членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности терпимо воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности слушателей, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Мероприятия по содействию трудоустройству лиц с ОВЗ осуществляются во взаимодействии с Управлением по труду и занятости населения Свердловской области, общественными организациями инвалидов, предприятиями и организациями города и области. Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

Организацию воспитательной работы осуществляют: заведующий по социально-психологической работе, педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели общежития.

С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в колледже работают кураторы, закрепленные за группами слушателей. Кураторы групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, экскурсии, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, поездки в театр и кино, посещение слушателей в общежитии. Классный час в группах проводится один раз в неделю. Обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», и многое другое. В колледже существует и совершенствуется работа методического объединения педагогов, участвующих в реализации АОППО «Повар», на котором рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной и учебной деятельности слушателей с ограниченными возможностями здоровья.