

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Лицей сервиса и промышленных технологий»

Рассмотрено и принято
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 17
от «30» августа 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ
Ю.В. Богданова
Приказ №339
«03» октября 2022 г.

АДАптированная основная образовательная программа профессионального обучения

ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ

ОКПР 16675 ПОВАР

Форма обучения : очная

Квалификация:

ОКПР 16675 Повар, 3 разряд

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев
на базе основной общеобразовательной программы коррекционно-развивающей
направленности для обучающихся с интеллектуальными нарушениями

2022

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии ОКПР 16675 Повар обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана на основании требований профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от от 09.03.2022 № 112н, Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 08.09.2022 г. № 05-1597 «Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)», Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и промышленных технологий»

Рассмотрено на заседании Методического совета СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 1 «26» августа 2022 г

Оглавление

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО по профессии 16675 Повар	6
1.2 Требования к поступающим.....	9
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО	9
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	9
2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности.....	9
2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	9
2.4 Результаты реализации АОППО.....	10
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
3.1 Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального, профессионального и адаптационного циклов	15
3.2 Рабочая программа воспитания	15
3.3 Календарный план воспитательной работы	17
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	17
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья.....	17
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ	18
5.1. Кадровое обеспечение	18
5.2. Учебно-методическое сопровождение.....	18
5.3. Требования к организации воспитания обучающихся	19
5.4. Материально техническое обеспечение.....	19
6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО	20
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ	21

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (далее АОППО) по профессии 16675 Повар, реализуемая Санкт-Петербургским государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Лицей сервиса и промышленных технологий» (далее – СПб ГБПОУ ЛСИТ, Лицей), разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 09.03.2022г. № 113н, зарегистрированного в Минюсте РФ 11.04.2022г № 68148, с учетом требований регионального рынка труда и потребностей работодателей.

АОППО по профессии 16675 Повар разработана в отношении учебной группы лиц с ограниченными возможностями здоровья (для выпускников специальных коррекционных образовательных учреждений VIII вида или классов VIII вида общеобразовательных школ), с целью обеспечения их прав на доступное, качественное образование, создания условий для их успешной социализации, профессиональной адаптации и конкурентоспособности на рынке труда, формирования общей культуры в соответствии с принятыми в обществе нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ в соответствии с профилем профессиональной подготовки.

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, программы общепрофессиональных и профессиональных дисциплин, адаптационных дисциплин, учебной и производственной практики, программы итоговой аттестации, программу воспитания, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания программ общепрофессиональных и профессиональных дисциплин, программы учебной и производственной практики, программы итоговой аттестации, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Профессиональное обучение, как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Для лиц с интеллектуальными нарушениями характерны недоразвитие познавательных процессов, замедленность восприятия, несформированность навыков учебной деятельности, поэтому сочетание профессионального обучения и коррекционной работы на уровне организации педагогического процесса является важным фактором реабилитации и адаптации для данной категории обучающихся.

Реализация адаптированной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальные нарушения) определяется Лицеом в соответствии с рекомендациями, данными по результатам психолого-медико-педагогической комиссии (далее ПМПК).

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в интеллектуальном и физическом развитии. В программу включены реабилитационные курсы, необходимость которых обусловлена психолого-педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья, поступающих на обучение по профессии 16675 Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний, учитывают характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий), дозируют нагрузку с учетом индивидуальных особенностей, используют чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.

Подачу учебного материала осуществляют небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность. При предъявлении нового и закреплении изученного материала используют вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывают дозированную помощь. Используют закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторяют действия для выработки умений и навыков, используют осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке. Проявляют особый педагогический такт. Используют индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся. Используют наглядные пособия: применяют схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определяют объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; используют качественные наглядные методы (натуральные, изобразительные, символические) и приспособления для их демонстрации.

Используют замедленный темп обучения; упрощают структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося. Максимально опираются на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществляют дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося

Применяют на занятиях различные методы:

- словесный метод – рассказ, беседа, объяснение;
- наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение;
- практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих

профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности используют упражнения и задания с учетом здоровья сберегающих технологий; подбирают индивидуальный темп работы и нагрузки обучающегося; рационально дозируют содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагают упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, дают предельно развернутые инструкции, увеличивают количество практических проб.

Для облегчения освоения трудовых навыков им предоставляют свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков используют наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируют трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

При формировании программы предусмотрено включение адаптационных курсов «Развитие речи и письма», «Этика и психология общения», «Социальная адаптация и

основы социально-правовых знаний», обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Итоговая аттестация по профессии проводится в виде квалификационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Реализация АОППО по профессии 16675 Повар позволит эффективно и качественно формировать общие и профессиональные компетенции, подготовить обучающихся с ОВЗ (нарушениями интеллекта) к трудовой деятельности в условиях разных форм собственности и социализироваться.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО по профессии 16675 Повар

- Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 -ФЗ(в ред. От 29.11.2021г.).
- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.
- Конвенция о правах инвалидов.
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения».
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов».
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»).
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»)
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов

трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями)

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

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

- Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, регистрационный номер 557, зарегистрирован в Минюсте России 11.04.2022г, регистрационный номер 68148;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 08.09.2022 г. № 05-1597 «Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)»;

- Устав СПб ГБПОУ ЛСИТ.

Термины и сокращения

Адаптационная дисциплина - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная основная программа профессионального обучения - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

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

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

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

восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

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

Медико-социальная экспертиза (МСЭ) - признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

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

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

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

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

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

Перечень сокращений, используемых в тексте

АОППО - Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения

АД.00 - Адаптационная дисциплина

ОП.00 - Общепрофессиональная дисциплина

ПД.00 – Профессиональная дисциплина

АФК.00 - Адаптивная физическая культура

УП.00 - Учебная практика

ПП. 00 - Производственная практика

ОК - Общие компетенции

ПК - Профессиональные компетенции

ОВЗ - Ограниченные возможности здоровья

ИА - Итоговая аттестация

1.2 Требования к поступающим

Поступающий на обучение должен иметь документ об образовании установленного образца - свидетельство об окончании общеобразовательного учреждения, реализующего адаптированные основные общеобразовательные программы VIII вида или справку о полученном образовании или о периоде обучения.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии и справку медико-социальной экспертизы о группе инвалидности, индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендациями об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО

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

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

По окончании обучения выпускник с ОВЗ (интеллектуальные нарушения) должны освоить области и объекты профессиональной деятельности, и должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, обозначенных в Профессиональном стандарте 33.011 Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, регистрационный номер 557, зарегистрирован в Минюсте России 11.04.2022г, регистрационный номер 68148.

Область профессиональной деятельности выпускника: Поварское дело.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и дополнительное сырье для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологическое оборудование пищевого производства, посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности

Наименование вида профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

В результате освоения АОППО по профессии 16675 Повар формируются следующие трудовые функции выпускника:

- Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4 Результаты реализации АОППО

Вид профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт 33.011 Повар	Программа профессионального обучения 16675 Повар
	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	<p>Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;</p> <p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;</p> <p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
Трудовое действие (практический опыт)	<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;</p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</p>	<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;</p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</p>
Умения	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов,</p> <p>весоизмерительных приборов;</p> <p>Использовать посудомоечные машины;</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов,</p> <p>весоизмерительных приборов;</p> <p>Использовать посудомоечные машины;</p>

	<p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты,используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы;</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей;</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп;</p> <p>Готовить блюда из яиц;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из</p>	<p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения»</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы;</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей;</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп;</p> <p>Готовить блюда из яиц;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</p> <p>Готовить блюда из бобовых;</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Знания</p>	<p>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; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; Правила пользования рецептурами,</p>	<p>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; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд,</p>

	<p>технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>	<p>напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.5 Структура АОПО

Код	Наименование УД, ПД, практик
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы физиологии питания
ОП.03	Введение в профессию
ОП.04	Охрана труда
ОП.05	Основы безопасности жизнедеятельности
А.00	Адаптационный цикл
АД.01	Развитие речи и письма
АД.02	Этика и психология общения
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
П.00	Профессиональный цикл
ПД.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
АФК.00	Физическая культура
АФК.01	Адаптивная физическая культура

Выбор адаптационных дисциплин основывается на рекомендациях в заключении ПМПК, ИПР, рекомендациях ППС, учитывающих индивидуальные особые образовательные потребности и состояние здоровья обучающихся; должен быть направлен на развитие навыков коммуникации, социальной адаптации, готовности на

доступном уровне к взаимодействию в учебных и профессиональных ситуациях деятельности.

2.6 Трудоемкость АОППО

Объем получения профессионального образования по профессии 16675 Повар» для выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения 8-го без получения среднего общего образования - 2298 часов.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация
1	2	3	4	5
1 курс	23	18		
2 курс	9	16	15	1
Всего	32	34	15	1

2.7 Срок освоения АОППО

Срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения - 1 год 10 месяцев. Форма обучения - очная.

Лицам, освоившим в полном объеме АОППО и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации - Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

3.1 Учебный план

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по семестрам; перечень циклов и дисциплин; последовательность изучения дисциплин; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Настоящий учебный план предназначен для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), окончивших специальные (коррекционные) образовательные учреждения VIII вида или общеобразовательные классы VIII вида, по профессии 16675 Повар. (Приложение 3)

Дата начала занятий – 1 сентября.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья занимаются в режиме 5-дневной учебной недели, в одну смену по 28 академических часов в неделю.

Продолжительность учебных занятий – 45 минут с перерывом между уроками по 10 минут и 40 минут на организацию питания.

Общая продолжительность каникул при освоении адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения 13 недель: 1 курс – в зимний период 2 недели, летний период – 9 недель; 2 курс – в зимний период 2 недели.

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график по профессии 16675 Повар определяет последовательность реализации АОППО: распределение учебной нагрузки по семестрам, неделям, включая теоретическое обучение, всех видов практик, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы (Приложение 2).

3.1 Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального, профессионального и адаптационного циклов

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального, профессионального и адаптационного циклов, входящих в состав АОППО, разработаны преподавателями на основе требований Профессионального стандарта 33.011 Повар с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, рассмотрены и согласованы методической комиссией в установленном порядке. (Приложение 5)

Программа по адаптивной физической культуре разработана в соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденный МОН РФ от 20.04.2015г №06-830вн.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структуру и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

3.2 Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания является обязательной частью основной образовательной программы и помогает всем участникам образовательного процесса реализовать воспитательный потенциал совместной деятельности и тем самым сделать Лицей воспитывающей организацией.

Общей целью воспитания в Лицее является формирование у обучающихся с ОВЗ духовно-нравственных ценностей, способности к осуществлению ответственного выбора с помощью взрослого (педагога, родителя) собственной индивидуальной образовательной траектории, способности к успешной социализации в обществе. Сотрудничество, партнерские отношения педагога и обучающегося, сочетание усилий педагога по развитию личности ребенка и усилий самого ребенка по своему саморазвитию - являются важным фактором успеха.

Достижению поставленной цели воспитания обучающихся с ОВЗ способствует решение следующих задач:

- поддержка традиций Лицея и инициативы по созданию новых;
- реализация воспитательных возможностей общелицейских ключевых дел;
- реализация воспитательного потенциала и возможностей урока и практических занятий;
- поддержка использования интерактивных форм занятий с обучающимися с ОВЗ;

- вовлечение обучающихся с ОВЗ в кружки, секции, клубы, студии и иные объединения, работающие по программам дополнительной внеурочной деятельности;

- реализация потенциала классного руководства в воспитании обучающихся;

- организация работы с семьями обучающихся с ОВЗ, их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития обучающихся с ОВЗ;

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся Лицея;

- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

- формирование у обучающихся Лицея общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Формирование социально-личностных и индивидуальных компетенций осуществляется в ходе реализации основных направлений через различные виды воспитательной деятельности:

- Воспитание профессионала, владеющего культурой учебного и интеллектуального труда, относящегося к профессии и труду, как средству жизни и условию развития личности.
- Воспитание гражданина, с любовью относящегося к Отечеству, поддерживающего его исторические и культурные традиции, проявляющего активную жизненную позицию.
- Физкультурно-оздоровительное воспитание, способствующее здоровому образу жизни и формированию физически и психологически здоровой личности.
- Духовно-нравственное и эстетическое воспитание, способствующее развитию потребности в прекрасном, реализующего индивидуальные способности личности.
- Экологическое воспитание, направленное на формирование ответственного отношения к окружающей среде. Это предполагает соблюдение нравственных и правовых принципов природопользования и, активную деятельность по изучению и охране природы своей местности.
- Воспитание семьянина, носителя, хранителя и создателя семейных традиций.

В настоящее время система воспитательной работы в Лицее характеризуется:

- развитой инфраструктурой;
- наличием условий для раскрытия творческого потенциала обучающихся и самореализации обучающихся через основные направления: спортивно-оздоровительное, культурно-досуговое, гражданско-патриотическое, социально-психологическое, консультативно-профилактическое;
- наличием механизмов организации воспитательной деятельности;
- действующей системой различных направлений воспитания обучающихся;
- развитой системой социального партнерства с ведомствами и общественными организациями.

К наиболее значимым позитивным результатам деятельности воспитательной службы можно отнести:

- позитивное поведение большинства обучающихся в отношении к себе и окружающим, высокую готовность к совместной деятельности, установлению коммуникаций. Для большинства обучающихся характерен средний или выше среднего уровень адаптированности к требованиям социальной среды (отсутствие агрессивных, противоправных, саморазрушительных склонностей, способность регулировать поведение и эмоции, способность к ответственному поведению, наличие самостоятельности, социальной активности, культура поведения и общения);

- стабильная активность участия педагогов и обучающихся в конференциях, конкурсах, форумах, акциях.

К социальным результатам деятельности воспитательной службы мы относим:

- отсутствие прироста числа обучающихся, находящихся на учёте в органах внутренних дел во время обучения в Лицее;
- участие внешних организаций в реализации программ Лицея;
- положительную оценку работы воспитательной службы, которая подтверждается Благодарственными письмами, грамотами, дипломами.

Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (Приложение 3).

3.3 Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 4.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОПО

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Оценка качества освоения программы включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются лицеем с учетом ограничений здоровья.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Освоение дисциплин учебных циклов и практики завершается зачетом или дифференцированным зачетом, который проводится за счет учебного времени, отведенного на дисциплину или практику. По адаптивной физической культуре проводят зачеты в конце каждого семестра.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление Лицеем индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Профессиональное обучение по профессии завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессиям рабочих.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение

СПб ГБПОУ ЛСИТ располагает необходимым кадровым обеспечением для реализации АОППО по профессии 16675 Повар и работы с обучающимися с ОВЗ (с нарушением интеллекта).

В реализации адаптированной основной образовательной программы участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, педагог-психолог, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю.

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

Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и стажировки в профильных организациях и на предприятиях.

5.2. Учебно-методическое сопровождение

Адаптированная основная образовательная программа обеспечена учебно-планирующей документацией и учебно-методическими комплексами по всем дисциплинам.

При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: для лиц с нарушениями психического развития используются тексты с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

При проведении учебных занятий педагоги используют технологии личностно-ориентированного и практико-ориентированного обучения, применяют методику поэтапного формирования умственных действий, методы коррекционно-развивающего обучения, направленные на развитие познавательной деятельности обучающихся данной группы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем дисциплинам.

Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, научно-популярные периодические издания и справочно-библиографические издания по профилю подготовки, журналы и газеты. Реализация программы обеспечена доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам.

Во время самостоятельной подготовки в читальном зале обучающиеся обеспечены

информационными справочными материалами, доступом в сеть Интернет.

5.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитательная деятельность реализуется в условиях системного взаимодействия всех существующих в Лицее структур и предполагает перспективное развитие этого взаимодействия.

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

Для реализации программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)

- массовые и социокультурные мероприятия;

- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

- деятельность творческих объединений;

- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся;

- индивидуальная работа с обучающимися, а именно: изучение особенностей личностного развития обучающихся через наблюдение за поведением обучающихся в их повседневной жизни, в специально создаваемых педагогических ситуациях, в играх, погружающих обучающегося в мир человеческих отношений, в организуемых педагогическим работником беседах по тем или иным нравственным проблемам; поддержка обучающегося в решении важных для него жизненных проблем (налаживание взаимоотношений с одноклассниками или педагогическими работниками, организации дальнейшего образования и/или трудоустройства, успеваемость и т. п.), когда каждая проблема трансформируется классным руководителем в задачу для обучающегося, которую они совместно стараются решить.

По итогам воспитательной работы достигаются личностные результаты:

- сформированная мотивация к труду;

- ответственное отношение к выполнению заданий;

- адекватная самооценка и оценка окружающих людей;

- сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;

- умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);

- осознанный выбор профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;

- ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

5.4. Материально техническое обеспечение

Для реализации АОППО по профессии 16675 Повар Лицей располагает материально-технической базой обеспечивающей проведение занятий по всем учебным

дисциплинам и учебной практике с учетом особых образовательных потребностей лиц с ОВЗ. Материально - техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, мастерских для реализации АОППО по профессии 16675 Повар

Кабинеты

Технологии кулинарного производства

Мастерские

Учебный кулинарный цех

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Актальный зал

В Лицее имеется комната психологической разгрузки для обучающихся и родителей, где можно получить консультации по вопросам обучения, профориентации, социально- психологической поддержки.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Видами практики обучающихся, осваивающих программы профессионального обучения, являются: учебная практика и производственная практика.

Реализация адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебным планом предусматривается учебная практика, которая реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Проводится учебная практика в учебных мастерских Лицея еженедельно: по 12 часов в неделю на первом курсе и по 18 часов в неделю на втором курсе.

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

На производственную практику выделено 450 часов (15 недель). Производственная практика включает в себя все виды работ и проводится концентрированно по окончании теоретического обучения и учебной практики.

Производственная практика организуется на рабочих местах предприятий любой формы собственности. Оборудование предприятий, техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования. При необходимости для прохождения практики лицами с ОВЗ создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В Лицее созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая участие обучающихся в работе творческих коллективов и кружков, спортивных секциях, во внеурочных спортивных и творческих мероприятиях.

В Лицее сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями и их сопровождение весь период обучения.

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с ОВЗ возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение в Лицее носит непрерывный и комплексный характер: организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения; психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций; профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с интеллектуальными нарушениями, гармонизацию их психического состояния; социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ментальными нарушениями в Лицее. Это содействие в решении бытовых проблем, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.

В Лицее проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с ментальными нарушениями в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с ОВЗ.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с интеллектуальными нарушениями к участию в конкурсах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

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