

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области «Орловский технологический техникум»

Согласовано
(работодатель)
Директор
ООО «Офсайд»

Согласовано (ВОИ)
Заместитель председателя
Орловской областной
организации
«Всероссийское общество
инвалидов»

Утверждаю
Директор БПОУ ОО
«Орловский
технологический
техникум»



П.Ф. Рыжов
2021 г.



Н.Н. Мацькив
2021 г.



Ю.И. Горьков
2021 г.

**Адаптированная основная профессиональная образовательная
программа среднего профессионального образования –
программа подготовки специалистов среднего звена (базовая
подготовка) по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

43.00.00 Сервис и туризм

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная, на базе основного общего образования

Орел, 2021 г.

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации (письмо от 22 апреля 2015 года № 06-443).

Организация-разработчик:

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Орловской области «Орловский технологический техникум» (БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»).

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Научно-методического совета:

Протокол №1 от «31» августа 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.....	6
1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.....	7
1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения адаптированной образовательной программы.....	9
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	10
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	10
2.2. Виды деятельности и компетенции.....	10
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	13
3.1. Учебный план.....	13
3.2. Календарный учебный график.....	14
3.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, воспитания.....	14
3.4. Программы учебной и производственной практик.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	17
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.....	17
4.2. Государственная итоговая аттестация.....	18
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	20
5.1. Кадровое обеспечение.....	20
5.2. Материально-техническое обеспечение.....	21
5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	22
5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	22
5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	23

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – АОП), реализуемая в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» (далее – техникум, образовательная организация) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), и направленную на создание специальных условий для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ).

АОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Данная АОП разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (ментальные нарушения).

Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются АОП, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации или абилитации (ИПРА).

АОП ориентирована на решение задач:

- создание в техникуме условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ;
- повышение уровня доступности получения профессионального образования лицами с ОВЗ и инвалидностью;
- повышение качества профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ;
- формирование индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с инвалидностью и ОВЗ;
- формирование в техникуме толерантной социокультурной среды.

Варианты реализации АОП для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ:

– обучающийся инвалид или с ОВЗ обучается в общей группе, изучая тот же самый набор дисциплин и в те же сроки обучения, что и остальные обучающиеся. В этом случае АОП направлена на создание специальных условий для реализации его особых образовательных потребностей (использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования);

– обучающийся инвалид или с ОВЗ обучается по индивидуальному учебному плану и графику. В этом случае возможно введение в АОП программы адаптационных дисциплин (при необходимости для особых

образовательных потребностей), предусматриваются специальные условия для реализации его особых образовательных потребностей (использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования) и возможность освоение АОП без посещения учебных занятий с использованием дистанционных технологий.

Используемые термины, определения, сокращения:

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.

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.

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

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена, 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.

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. Адаптационные дисциплины не являются обязательными, их выбор осуществляется обучающимися с ОВЗ и инвалидами в зависимости от их индивидуальных потребностей в индивидуальном учебном плане.

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) 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 и графика обучения с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося, дифференциации заданий по

степени сложности нозологии.

Специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, 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, обеспечение доступа в здания техникума без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с инвалидностью и ОВЗ.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки АОП составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. (с изменениями и дополнениями).

Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. № 31 «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464».

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013 г. (с изменениями и дополнениями).

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968 (с изменениями и дополнениями).

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968.

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Методические рекомендации по проведению демонстрационного экзамена в процедурах итоговой и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных особенностей участников демонстрационного экзамена, в том числе для выпускников, имеющих медицинские показания для создания особых условий сдачи государственной итоговой аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена.

Положение о базовой профессиональной организации в бюджетном профессиональном образовательном учреждении Орловской области «Орловский технологический техникум».

Положение о порядке организации инклюзивного образования в бюджетном профессиональном образовательном учреждении Орловской области «Орловский технологический техникум».

Положение о порядке разработки, утверждения и реализации адаптированных образовательных программ для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в бюджетном профессиональном образовательном учреждении Орловской области «Орловский технологический техникум».

Другие локальные бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский технологический техникум».

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

АОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Целью АОП является:

- приобретение практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного регионального сообщества;
- готовность принимать решения и профессионально действовать;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

Нормативный срок освоения программы подготовки АОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Трудоемкость освоения данной АОП за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет 199 недель,

в том числе:

- обучение по учебным циклам – 111 недель;
- учебная практика – 8 недель;
- производственная практика – 33 недели;
- промежуточная аттестация – 7 недель;
- государственная итоговая аттестация – 6 недель;
- каникулы – 34 недели.

Подготовка специалистов осуществляется на фундаментальной основе, сочетании профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению АОП. Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося с ОВЗ и инвалидностью может быть снижен до 45 академических часов в неделю при шестидневной учебной неделе, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы, всех учебных циклов и разделов. Максимальный объем аудиторной нагрузки может быть снижен до 30 академических часов в неделю.

Учебная практика и производственная практика проводятся в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам. Производственная практика реализуется по каждому из видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Важными условиями АОП по содержанию и условиям реализации, являются:

- выбор мест прохождения практики с учетом требований их доступности;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся с учетом нозологий здоровья;
- в образовательном процессе используются как общедидактические, так и специфические методы обучения;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ печатными и электронными образовательными ресурсами адаптированных к ограничениям их здоровья.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО предусмотрена выпускная квалификационная работа и государственный экзамен в формате демонстрационного экзамена. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА.

1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения адаптированной образовательной программы

Абитуриент должен представить документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- инвалид при поступлении на АОП предоставляет индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда;
- лицо с ОВЗ при поступлении на АОП предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.2. Виды деятельности и компетенции

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Также к основным видам деятельности относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар и 12901

Кондитер).

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебный план

Учебный план АОП при отсутствии у обучающихся с ОВЗ и инвалидностью образовательных потребностей, требующих разработки индивидуальной образовательной программы, соответствует общему учебному плану, но при условии реализации АОП с созданием специальных образовательных условий по нозологическим особенностям (использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, дифференциация заданий по степени сложности нозологии и другие).

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации с учетом нозологических особенностей.

Учебный план отражает следующие характеристики АОП по специальности:

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

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

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики; формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту ВКР;

- объем каникул по годам обучения.

АОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл (О), включающий общие учебные дисциплины (ОУД);

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ);

- математический и общий естественно-научный цикл (ЕН);

- общепрофессиональный цикл (ОП);
- профессиональный (П);
- учебная практика (УП);
- производственная практика (ПП);
- промежуточная аттестация (ПА);
- государственная итоговая аттестация (ГИА).

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными преподавателями техникума фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

При формировании АОП предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

Профессиональный цикл АОП включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и проведения государственного экзамена в формате демонстрационного экзамена. Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Техникум ежегодно обновляет АОП с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении АОП обучающимися и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности к срокам освоения АОП и учебного плана.

3.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, воспитания

В рабочей программе каждой дисциплины, профессионального модуля четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по АОП с учетом профиля подготовки. Рабочая программа воспитания содержит описание основных направлений и инструментов воспитательной деятельности. Рабочие программы дисциплин разработаны преподавателями, рассмотрены и утверждены на заседании предметно-цикловой комиссии. Рабочие программы соответствуют общим требованиям, но с учетом их реализации с созданием специальных образовательных условий по нозологическим особенностям (использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, дифференциация заданий по степени сложности нозологии и другие).

3.4. Программы учебной и производственной практик

Раздел АОП «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. В соответствии с ФГОС СПО практики проводятся в сторонних организациях или в лабораториях техникума (учебная практика), обладающих необходимым кадровым потенциалом. По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика – 41 неделя.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и

является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются отдельно и закреплены в соответствующих нормативных документах. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные (универсальные) компетенции обучающихся.

Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общих и профессиональных компетенций студентов в соответствии со спецификой специальности.

Организация учебной и производственной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Формы текущего контроля знаний: письменный (контрольная работа, тестирование и др.), устный (опрос и др.), практический (лабораторная работа, практическая работа, самостоятельная работа, отчет по практике и т.д.). Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачет;
- контрольная работа;
- курсовая работа (проект).

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен в соответствии с положением об экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) программы СПО.

В техникуме применяется пятибалльная и зачетная система оценок.

Виды аттестации – текущая, промежуточная, итоговая.

Для обучающегося с инвалидностью и ОВЗ обязательно проведение входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированной, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Обязательной является промежуточная аттестация непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей АОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются контрольно-измерительные

материалы и контрольно-оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. При необходимости фонды оценочных средств могут быть дифференцированы на основании ИПРА обучающихся с инвалидностью или заключения ПМПК обучающегося с ОВЗ.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Форма промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных нозологических особенностей. При необходимости необходимо увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Оценочные средства для обучающихся с ОВЗ и инвалидов предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла, в печатной форме на языке Брайля (при необходимости).

При промежуточной аттестации в рамках АОП для обучающихся с нарушениями зрения условия обеспечиваются на основании ИПРА обучающихся с инвалидностью или заключения ПМПК обучающегося с ОВЗ.

4.2. Государственная итоговая аттестация

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения АОП в полном объеме. Цель итоговой государственной аттестации выпускников (далее – ГИА) – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами ГИА являются – проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных АОП.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и проведения государственного экзамена в формате демонстрационного экзамена.

В зависимости от индивидуальных нозологических особенностей определяется возможность использования средств обучения (включая технические средства обучения и специализированное программное обеспечение), достаточных для проведения ГИА с учетом индивидуальных нозологических особенностей.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами прохождения государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудиторию, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов (при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже), наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья для слабовидящих:

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– выпускника для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

– задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация АОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в АОП, ознакомлены с психо-физическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывают их при организации образовательного процесса. Педагогические работники систематически повышают квалификацию в сфере инклюзивного образования.

К реализации АОП привлекаются педагог-психолог и социальные педагоги.

5.2. Материально-техническое обеспечение

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Кабинеты:

- безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологических основ природопользования;
- иностранного языка;
- общих естественнонаучных дисциплин;
- экономики и бухгалтерского учета, метрологии и стандартизации;
- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- математики и статистики;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- правового обеспечения профессиональной деятельности, государственной и муниципальной службы.

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- организации обслуживания;
- технического оснащения и организации рабочего места;
- информатики и информационных технологий;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии приготовления пищи.

Мастерские:

- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал;
- спортивный зал.

В преподавании дисциплин активно используются технические средства обучения: компьютерные классы с установленным лицензионным программным обеспечением, объединенные в локальную сеть и с выходом в сеть Интернет, мультимедийные установки, современные программные продукты. Лекции проводятся в специально оборудованных аудиториях, оснащенных мультимедийной техникой с обязательной презентацией учебного материала.

Специальное оборудование для организации и сопровождения образовательного процесса АОП для нозологии с ментальными нарушениями:

- автоматизированные рабочие места для инвалидов, адаптированные для всех нозологических групп;
- беспроводная система вызова помощника «Пульсар»;
- интерактивная воздушно-пузырьковая трубка для релаксации лиц с ОВЗ и инвалидностью;
- интерактивная светозвуковая панель для релаксации лиц с ОВЗ и инвалидностью;
- сенсорный информационный терминал «Круст»;
- комплекс «Лого» для диагностики и коррекции психоэмоциональных состояний;
- автобус для маломобильных обучающихся;
- малая архитектурная форма (беседка) для инвалидов и лиц с ОВЗ.

5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Для реализации АОП имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение. Реализация АОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) АОП.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем

одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу. Библиотечный фонд обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. При обучении по индивидуальному учебному плану используется система электронного обучения СЭО «Академия».

5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ организуется и проводится в рамках АОП на основе индивидуального личностно-ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в ИПРА, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

– для лиц с соматическими нарушениями: специальные условия определяются в соответствии с ИПРА и заключением ПМПК.

– для лиц с соматическими нарушениями: специальные условия определяются в соответствии с ИПРА и заключением ПМПК.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося

данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы. Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от предприятия и мастера производственного обучения (при необходимости);

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа предприятия (при необходимости).

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В техникуме создана гуманитарная социокультурная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех участников образовательного процесса к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Создан комфортный социально-психологический климат атмосферы доверия и творчества, активного взаимодействия всех участников образовательного процесса.

1 декабря 2015 г. было принято Постановление Правительства РФ № 1297 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации

«Доступная среда». В рамках реализации данной программы было принято решение о создании базовых профессиональных образовательных организаций во всех регионах нашей страны.

Главной целью БПОО является обеспечение лицам с ОВЗ доступа к качественному среднему профессиональному образованию и профессиональному обучению, необходимому для их максимальной адаптации в среде сверстников с нормальным развитием и полноценной социализации в обществе.

В целях решения указанных задач в регионе, в соответствии с Приказом Департамента образования Орловской области № 986 от 17 июня 2016 года «Об определении базовой профессиональной образовательной организации» была создана базовая профессиональная образовательная организация, обеспечивающая поддержку региональной системы инклюзивного профессионального образования инвалидов на базе техникума (далее – БПОО) для осуществления ресурсной и координирующей деятельности по реализации, развитию и распространению инновационной образовательной практики инклюзивного профессионального образования, поддержки региональной системы инклюзивного профессионального образования инвалидов в регионе.

Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ предусмотрено:

- включение в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин, модулей (при рекомендации, отраженными в ИПРА или заключении ПМПК);
- определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ОВЗ и инвалидностью;
- проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей инвалидов и лиц с ОВЗ;
- разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ОВЗ;
- использование социально-активных и рефлексивных методов обучения и технологий социокультурной реабилитации.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ применяются средства для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных нозологических особенностей, обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

При определении учебной и производственной практик учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в ИПРА, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Кураторы и мастера производственного обучения учебных групп оказывают помощь в организации самостоятельной работы, организации индивидуальных консультаций, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в сопровождении инвалидов и лиц с ОВЗ.

В техникуме организовано социально-педагогическое сопровождение инклюзивного образовательного процесса педагогом-психологом и социальными педагогами:

- диагностико-прогностическое сопровождение направлено на изучение индивидуальных возможностей и особенностей обучающегося, прогнозирование перспектив его адаптации к образовательному процессу и самопроявления в ситуациях развития;

- организационно-педагогическое сопровождение организовано для выявления возможных проблем и проектирования перспектив преодоления трудностей в процессе обучения самим обучающимся;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на развитие и коррекцию личности обучающегося и становления его профессиональных компетенций;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей обучающихся инвалидов, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния;

- социальное сопровождение решает спектр вопросов социального характера: обеспечивает доступность и содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиальное обеспечение, организация досуга, для инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Техникум организует внеучебную деятельность обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, вовлекая и организуя их участие в культурно-досуговых мероприятиях, работу творческих объединений учебной, эстетической, культурно-исторической, патриотической, инновационной направленности.

Одно из важнейших направлений деятельности по обеспечению социальной защиты – это содействие занятости и трудоустройству инвалидов и лиц с ОВЗ, повышение их социальной адаптации на региональном рынке труда. Техникум постоянно взаимодействует с работодателями практикуя активные формы и методы работы (презентации компаний и выпускников, ярмарки вакансий, мастер-классы и обучающие семинары и др.).

Испытать себя, применить свои знания, умения и навыки обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ могут, приняв участие в чемпионате профессионального мастерства «Абилимпикс». В России эти конкурсы проводятся по международные стандарты, правилам и заданиям. Участие в конкурсе предоставляет неограниченный доступ к базам данных по лучшим практикам образования и трудоустройства инвалидов в мире. Техникум является активным участником чемпионатов и региональным оператором, а также организатором региональных площадок по отдельным компетенциям, что дает возможность студентам проявить себя независимо от возможностей здоровья в качестве участников и волонтеров данных мероприятий.