

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОЛЕНЕГОРСКИЙ ГОРНОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете
«10» июня 2025 г.
ГАПОУ МО «ОГПК»
Протокол № 9

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГАПОУ МО «ОГПК»

Н.В.Панас
приказ от «16» июня 2025 г.
№ 450

Адаптированная основная образовательная профессиональная программа обучения по профессии

16675 Повар

Форма обучения – очная

Срок реализации 1 г. 10 мес.

2025

Адаптированная основная профессиональная программа обучения по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар» разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования, 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 России нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) в соответствии с профилем профессиональной подготовки.

Организация-разработчик: ГАПОУ МО «Оленегорский горнопромышленный колледж»

Разработчики:

Машнина И.Р. – заместитель директора по учебной работе

Козлова Т.Т. – мастер производственного обучения

Колесникова Н.П. – преподаватель.

СОГЛАСОВАНО

Управляющий
(занимаемая должность)

ООО «Панна»
(место работы)

(подпись) Золотарёв В.А.

«01» сентября 2025 г.

Оглавление

Наименование разделов и подразделов	Стр.
1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативный срок освоения адаптированной основной профессиональной образовательной программы	5
1.3. Требования к абитуриенту	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников. Планируемые результаты освоения адаптированной основной профессиональной образовательной программы	5
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	8
3.1. Учебный план	-
3.2. Календарный учебный график	-
3.3. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы	-
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной профессиональной образовательной программы	9
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	9
6. Приложения: Приложение 1. Рабочие программы учебных дисциплин Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей Приложение 3. Рабочие программы практик Приложение 4. Материалы итоговой аттестации	

1. Общие положения

Разработка и реализация данной адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения-программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар» (далее - АООП) ориентирована на решение следующих задач:

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

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Нормативно-правовую базу разработки данной АООП для обучающихся с ОВЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (с изменениями от 03.07.2024 № 464);
- Приказ Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" от 14 июля 2023 г. № 534.
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 11 октября 2023 г. N 1678 «Об утверждении правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2016 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с умственной отсталостью» (вместе с Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями));
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 февраля 2019 г. № ТС 551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 года N 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации по ре-

ализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий);

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А.Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022;

- Устав ГАПОУ МО «ОГПК»;

- Локальные нормативные акты, регулирующие обучение лиц с ОВЗ в ГАПОУ МО «ОГПК».

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.

Нормативный срок освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения-программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар», составляет 1 год 10 месяцев.

1.3. Требования к абитуриенту

Лицо с ОВЗ при поступлении на обучение по АООП по профессии рабочего 16675 «Повар» должно предъявить свидетельство об обучении, заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения. Инвалид при поступлении на АООП предъявляет индивидуальную программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) содержащей сведения о рекомендованных условиях и видах труда.

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

Область профессиональной деятельности: выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

Слушатель адаптированной программы подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии Повар готовится к следующему виду профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Объект профессиональной деятельности: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных изделий; технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции по подготовке продукции питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление и презентация различных блюд, напитков и кулинарных изделий напредприятиях общественного питания.

Вид экономической деятельности: деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания.

Выпускник, освоивший АППО, должен обладать необходимыми знаниями и умениями для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с квалификационными требованиями 3 разряда:

1. ТФ А/01.3. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
2. ТФ А/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже

блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

1. Выполнение вспомогательных работ при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2. Выполнение вспомогательных работ при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3. Выполнение вспомогательных работ при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

4. Выполнение вспомогательных работ при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

5. Выполнение вспомогательных работ при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы АООП (Профессиональный стандарт 33. 11 Повар)

Вид профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания		
Трудовая функция: Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара		
Трудовые действия	Уметь	Знать
- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - использовать посудомоечные машины - чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования - упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Трудовая функция: Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		
Трудовые действия	Уметь	Знать
- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий - приготовление блюд,	- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Использовать рецептуры,	- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

напитков и кулинарных изделий - выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	ных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
--	---	---

	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	
--	--	--

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план.

3.2. Календарный учебный график.

3.3. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного, общепрофессионального и адаптационного циклов.

3.4. Рабочие учебные программы профессионального цикла.

3.5. Программы учебной и производственных практик.

3.6. Программа промежуточной аттестации.

3.7. Программа итоговой аттестации.

Учебный план регламентирует, порядок реализации АООП по профессии, определяет качественные и количественные характеристики программы:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объём учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность всех видов практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объём времени государственной итоговой аттестации.

При формировании рабочего учебного плана необходимо учитывать следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;

- организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя, объём обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения составляет 30 академических часов в неделю;

- консультации предусматриваются в объёме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год и не учитываются при подсчёте часов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением. Основная часть консультаций направлена на оказание консультативной помощи обучающимся с целью подготовки к промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Объём обязательной аудиторной нагрузки в учебном плане в графе «Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам» показан в часах на весь семестр, безотносительно к распределению часов по неделям обучения.

Рабочий учебный план предназначен для реализации совокупных требований, предъявляемых при реализации основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в соответствии с требованиями Профессионального стандарта.

Обязательная учебная нагрузка 2460 часов. Практическая подготовка составляет 816 часов. Учебная- 558 часов, производственная - 240 часов.

Занятия в колледже проводятся уроками продолжительностью 45 минут.

Учебный год делится на 2 семестра.

4. Контроль и оценка результатов освоения АООП

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Реализация АООП по профессии рабочего 16675 «Повар» сопровождается проведением текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости слушателей устанавливаются педагогами самостоятельно с учетом ограничений здоровья.

Формы и периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся определяет учебный план. Их доводят до сведения обучающихся не позднее первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация осуществляется в следующих формах: зачёт, дифференцированный зачёт, контрольная работа и экзамен по междисциплинарному курсу. Зачёты, контрольные работы, дифференцированные зачёты проводятся за счёт времени, выделяемого на изучение дисциплины, экзамен – в специально отведённый учебный день. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с интеллектуальными нарушениями установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, на компьютере, в форме тестирования). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам/дифференцированным зачетам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/дифференцированном зачете, экзамене.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

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

Итоговая аттестация обучающихся по АООП 16675 «Повар» регламентирована программой итоговой аттестации и локальным актом «Положение о реализации программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в специальных (коррекционных) группах из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования.

При разработке программы итоговой аттестации определены:

- объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- необходимые экзаменационные материалы;
- условия подготовки и процедура проведения итоговой аттестации;
- формы проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала итоговой аттестации могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении итоговой аттестации.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме выпускной практической квалификационной работы. Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство об уровне квалификации по профессии рабочего.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В колледже созданы специальные условия обучения, воспитания и развития лиц с ОВЗ. Оборудован кабинет теоретического обучения с индивидуальными посадочными местами по количеству обучающихся. Кабинет оснащён компьютером с выходом в сеть Интернет, телевизором, магнитно-меловой доской.

5.1. Кадровое обеспечение

С целью комплексного сопровождения обучения лиц с ОВЗ колледж укомплектован педагогическими, руководящими, иными работниками, компетентными в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ. Взаимодействие команды специалистов способно обеспечить систематическую медицинскую, психолого-педагогическую и социальную поддержку обучающихся с ОВЗ на всех этапах образования: психолого-педагогическое изучение, ведение мониторинга психолого-педагогического сопровождения, анализ результативности обучения.

№	Должность, функции, направления деятельности
1.	Начальник отдела по воспитательной и социальной работе <u>Функции:</u> -организация профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ; -организация работы педагогов по воспитанию обучающихся из числа лиц с ОВЗ; - контроль за посещаемостью; -организация деятельности психолого-медико-педагогического консилиума; -содействие трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ. -мониторинг трудоустройства выпускников из числа лиц с ОВЗ
2	Заместитель директора по учебной работе <u>Функции:</u> -организация разработки и коррекции адаптированных образовательных программ профессионального обучения - программ профессиональной подготовки по профессии рабочего; -составление расписания занятий; -контроль за соблюдением режима учебных занятий; - контроль за реализацией учебных дисциплин, профессиональных модулей; - контроль за организацией и процедурой промежуточной аттестации лиц с ОВЗ. -контроль за сохранностью и движением контингента из числа лиц с ОВЗ
3.	Заместитель директора по учебно-производственной работе <u>Функции:</u> - определение потребности в оснащении учебно-материальной базы для обучения лиц с ОВЗ; -разработка календарного учебного графика; - контроль за организацией и процедурой итоговой аттестации лиц с ОВЗ. - развитие различных форм социального партнёрства по АОППО -организация учебной и производственной практик лиц с ОВЗ; -организация конкурсов профессионального мастерства.
5.	Методист <u>Функции:</u> -подготовка и издание методических разработок, практических рекомендаций для педагогов в целях обеспечения адаптации и сопровождения обучения лиц с ОВЗ; -размещение на сайте колледжа актуальных материалов для лиц с ОВЗ и их родителей (законных представителей); - организация обучения, переподготовки и повышения квалификации кадров в области инклюзивного образования.
6.	Мастер производственного обучения <u>Функции:</u> -ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ; -обеспечение качественной профессиональной подготовки в соответствии с физиологическими и психологическими особенностями здоровья лиц с ОВЗ; -осуществление контроля за деятельностью лиц с ОВЗ во время образовательной деятельности; -организационно-педагогическое сопровождение образовательной деятельности, групповая и индивидуальная работа с обучающимися из числа лиц с ОВЗ в образовательном процессе и процессе социализации; - разработка и внедрение методов электронного обучения и дистанционных образовательных

	технологий; -индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и закрепления содержания учебных дисциплин и выработки профессиональных навыков; -коррекция нарушений развития и социальной адаптации на основе специальных педагогических подходов; -содействие трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ.
7	Преподаватели <u>Функции:</u> -ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ; -обеспечение качественной теоретической и практической подготовки в соответствии с рабочей программой, физиологическими и психологическими особенностями здоровья лиц с ОВЗ; -осуществление контроля за деятельностью лиц с ОВЗ во время образовательной деятельности; -организационно-педагогическое сопровождение образовательной деятельности, групповая и индивидуальная работа с обучающимися из числа лиц с ОВЗ в образовательном процессе и процессе социализации; -индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания учебной дисциплины и выработки навыков; -коррекция нарушений развития и социальной адаптации на основе специальных педагогических подходов; - разработка и внедрение методов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий
8.	Преподаватель физической культуры <u>Функции:</u> -осуществление комплекса мер спортивно-оздоровительного характера, направленных на реабилитацию и адаптацию обучающихся с ОВЗ, формирование у обучающихся: --осознанного отношения к своим силам; --способности к преодолению физических, психологических барьеров, препятствующих полноценной жизни; --потребности быть здоровым и вести здоровый образ жизни; --стремления к повышению умственной и физической работоспособности.
9.	Социальный педагог <u>Функции:</u> -осуществление социальной защиты, выявление потребности обучающихся с ОВЗ и их семей в сфере социальной поддержки, определение направлений помощи в адаптации и социализации, участие в установленном законодательством РФ порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления. -осуществление особого контроля за иногородними обучающимися с ОВЗ <u>Направления:</u> -сбор статистических данных; -профилактическое; -коррекционное; -консультативное; -аналитическое.
10.	Фельдшер <u>Функции:</u> -осуществление медицинско-оздоровительного сопровождения лиц с ОВЗ; - ведение профилактической деятельности;
11.	Педагог-организатор <u>Функции:</u>

	-содействие социализации лиц с ОВЗ через вовлечение их во внеурочную деятельность: участие во внутренних мероприятиях колледжа -ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ.
12.	Системный администратор. <u>Функции:</u> -осуществление помощи педагогическим работникам и обучающимся с ОВЗ в использовании технических и программных средств, работе в мобильной лаборатории информационных технологий.

Педагогические работники обязаны учитывать особенности психофизического развития обучающихся и состояние их здоровья, соблюдать специальные условия, необходимые для получения образования лицами с ОВЗ.

Педагогические и иные работники колледжа, участвующие в реализации АООП, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и производят их учёт при организации образовательного процесса. К реализации АООП привлекаются прошедшие соответствующее повышение квалификации педагогические работники. Колледж обеспечивает работникам возможность повышения профессиональной квалификации один раз в три года, ведения методической работы, применения, обобщения и распространения опыта использования современных образовательных технологий обучения и воспитания, обучающихся с ОВЗ.

Педагогическими работниками используются современные технологии, методы и средства обучения и воспитания, направленные на формирование социальной, профессиональной компетенции лиц с ОВЗ.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Обеспечение обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Информационно-методическое обеспечение по АООП 16675 «Повар» для обучающихся с ОВЗ направлено на обеспечение широкого, постоянного доступа для всех участников образовательного процесса к любой информации, связанной с реализацией программы. Информационно-методическое обеспечение образовательной деятельности включает:

- необходимую нормативную правовую базу образования обучающихся с ОВЗ;
- доступ к ресурсам Интернет с компьютера, установленного в кабинете теоретического обучения;
- получение информации в библиотеке колледжа (с выходом в интернет);
- получение информации в ЭБС «Лань» - ресурсе, обеспечивающем доступ к наиболее востребованным материалам учебной и научной литературы по всем отраслям знаний (учебники, учебные пособия, монографии, периодические издания, справочники, словари, энциклопедии, видео- и аудиоматериалы, иллюстрированные издания по искусству, художественная литература), (режим доступа: сайт колледжа <http://my.olgpk.ru/>, раздел «Электронная библиотека»)

5.3. Материально-техническое обеспечение

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Колледж имеет необходимый перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации АООП по профессии рабочего 16675 «Повар»

1. Кабинет кулинарии.
2. Кабинет безопасности жизнедеятельности.
3. Кабинет истории.
4. Кабинет математики.
5. Кабинет русского языка.
6. Кабинет социально-гуманитарных дисциплин.

7. Кабинет информатики-компьютерный класс с выходом в сеть Интернет (+ мобильная лаборатория информационных технологий) с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

8. Кабинет охраны труда.

9. Учебная кухня.

10. Спортивный зал.

11. Электронный стрелковый тир.

12. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

13. Актальный зал.

14. Кабинет педагога-психолога с оборудованной зоной психологической разгрузки.

15. Кабинет социального педагога.

Оснащение кабинетов, мастерских и лабораторий прописано в программах учебных дисциплин, профессиональных модулей.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе.

5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом АООП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации АООП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

По каждому виду практики определяются цели и задачи, программы и формы отчетности. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами данных организаций.

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

С целью психологического оздоровления, развития коммуникативных, творческих способностей, социальной адаптации детей с ОВЗ и их интеграции в образовательное сообщество используются возможности толерантной социокультурной среды колледжа. Участие лиц с ОВЗ в традиционных мероприятиях колледжа совместно со студентами помогает им самоутвердиться, поверить в свои возможности. В свою очередь совместные мероприятия воспитывают милосердие, терпимость, отзывчивость у студентов, не имеющих ограничений в здоровье.

5.5.1 Основные виды психолого-педагогического сопровождения образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- комплексное изучение особенностей психофизического развития обучающегося, выявление потребностей в конкретных коррекционных психолого-педагогических мероприятиях;
- разработка и реализация индивидуальной коррекционно-развивающей программы, адекватной возможностям и потребностям ребенка;
- проведение индивидуальной, групповой коррекционно - развивающей работы;
- консультативная и просветительская деятельность;
- научно-методическая деятельность (организация и проведение семинаров-практикумов, совещаний; обобщение опыта работы в форме докладов, выступлений; разработка методических рекомендаций);
- осуществление психолого-педагогического мониторинга.

5.5.2 Возможности участия обучающихся с ОВЗ в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, спортивных секциях и творческих клубах.

Обучающиеся с ОВЗ имеют возможность участвовать в студенческом самоуправлении колледжа, заниматься в спортивных секциях, получать дополнительное образование художественно-эстетической направленности, быть членами волонтерской добровольной группы.

5.5.3 Возможности участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в мероприятиях, олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.

Лица с ОВЗ имеют возможность проявить себя через участие в мероприятиях, организованных в соответствии с особенностями их психофизического развития, традиционных мероприятиях, проводимых на уровне колледжа: День Знаний, День матери, День здоровья, День открытых дверей, Фестиваль профессий, мероприятия гражданско-патриотической направленности предметные декады, олимпиады профессионального мастерства, социальные акции. Лица с ОВЗ имеют возможность принять участие в проектной деятельности, волонтерском движении, трудовых, спортивно-оздоровительных, туристических мероприятиях.

5.5.4 Формы воспитательной работы, социальной поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, реализуемые в образовательной организации

Главной задачей воспитательной работы со студентами с ОВЗ является реализация индивидуальных и творческих интересов личности, активизация самостоятельности студентов с ОВЗ в образовательной деятельности, формирование устойчивого интереса и ценностного отношения к выбранной профессии, формирование ценностного отношения к себе, другим, природе, семье, обществу. Для выполнения поставленных задач в колледже реализуются программы по направлениям: гражданско-патриотическое, спортивно-оздоровительное, художественно-эстетическое.

В воспитательной системе колледжа используются различные формы организации воспитательной деятельности: массовые мероприятия, групповые формы (мероприятия внутри коллектива учебных групп), индивидуальная личностно-ориентированная воспитательная работа.