МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ КК КИТТ)

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

Квалификация
Повар 2, 3 разряд

Нормативный срок освоения АОППО - 10 месяцев

2022

СОГЛАСОВАНО
ООО "Русская кухня"
И.В. Голубинский
«26» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ КК КИТТ
Е.Н. Байлов
«31» августа 2022г.

Рассмотрена
На заседании педагогического совета
Протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

Адаптированная программа профессионального обучения разработана на основе профессионального стандарта по профессии 16675 Повар (приказ Министерства труда и социального развития Российской Федерации № 610н от 08.09.2015 г., зарегистрирован в Минюст 29.09.2015 г., №39023)

Организация разработчик: ГАПОУ КК «Краснодарский информационно-технологический техникум».

Разработчики:
1. В.А. Самойленкова, заместитель директора по УР
2. В.Г. Вакулов, заместитель директора по УПР
3. О.Ю. Самхарадзе, мастер производственного обучения
4. К.Г. Акунц, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	
Аннотация	
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы профессионального обучения (АОППО)	
1.2. Требования к поступающим	
2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО	
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности.	
2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	
2.1. Нормативные сроки освоения программы	
2.2. Требования к поступающим	
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	
2.4. Результаты реализации АОППО	
2.5. Структура АОППО	
2.6. Трудоемкость АОППО	
2.7. Сроки освоения АОППО	
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ **АО**ППО	
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ	
5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения	
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	
5.3 Материально-техническое обеспечение	
6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИК ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО	
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В СООТВЕТСТВИИ С НОЗООЛОГИЕЙ)	
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. Учебный план и календарный график	
2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла	
4. Адаптированные программы профессиональных модулей	
5. Программа адаптивной физической культуры	
6. КОС АОППО	
7. Рабочая программа воспитания	
8. Календарный план воспитательной работы	

Аннотация

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 10 месяцев, разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08. 09. 2015 г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и с учетом квалификационных характеристик по профессии «Повар», укрупненная группа «Торговля и общественное питание», Постановление Минтруда РФ от 10.11.1992 N 31 (ред. от 24.11.2008) "Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих", с учетом методических рекомендаций «По организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)», разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 № 12.

Адаптированная основная программа профессионального обучения разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее **АОППО)** по профессии **16675 «Повар»,** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 10 месяцев, реализуемая ГАПОУ КК «Краснодарский информационно-технологический техникум» (далее - Техникум), разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08. 09. 2015 г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и с учетом квалификационных характеристик по профессии «Повар», укрупненная группа «Торговля и общественное питание», Постановление Минтруда РФ от 10.11.1992 N 31 (ред. от 24.11.2008) "Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих", с учетом методических рекомендаций «По организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)», разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 № 12. и требований регионального рынка труда и потребностей работодателей.

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

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

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

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

В программу включена адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура, необходимость которой обусловлена особенностями психофизического развития лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности. Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать.

Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную

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

Разработка и реализация адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;

- повышение уровня доступности профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- повышение качества профессионального образования лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;

- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды. При формировании программы предусмотрено включение реабилитационного курса, обеспечивающего коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии **16675 «Повар»** разработана в отношении учебной группы лиц с

ограниченными возможностями здоровья (для выпускников СКШ VIII вида) с целью обеспечения их прав на доступное, качественное образование, создание условий для их успешной социализации, профессиональной адаптации и конкурентоспособности на рынке труда, формирования общей культуры в соответствии с принятыми в обществе нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ в соответствии с профилем профессиональной подготовки.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО по профессии 16675 «Повар»

Нормативно-правовую базу разработки АОППО по профессии **16675 «Повар»** составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

- Конвенции о правах инвалидов;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

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

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации

профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

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

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

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

изменениями и дополнениями);

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

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

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

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. N 610н, (Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г. N 390223);

- Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";

- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Устав ГАПОУ КК КИТТ;

- локальные нормативные акты техникума.

Термины и сокращения

АОППО - адаптированная основная программа профессионального обучения;

ЦМК – цикловая методическая комиссия;

ОП – обшепрофессиональный цикл;

ПМ - профессиональный модуль;

ОК- общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

УП.00 - Учебная практика;

ПП.00 - Производственная практика;

ФК.00 – Физическая культура

ГИА – Государственная итоговая аттестация.

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

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

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

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

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

реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными

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

Дисциплина "Физическая культура" проводится по адаптированной учебной программе.

1.2 Требования к поступающим

Основные требования к поступающим по программам профессионального обучения устанавливаются в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон «О защите прав потребителей»;

- Порядок приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;

Приём на обучение в Техникум осуществляется по профессиям в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности.

Приём на обучение осуществляется при предоставлении абитуриентом свидетельства об обучении, заключения психолого-медико-педагогической комиссии, справку об установлении инвалидности, выданную федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. При поступлении абитуриент с ОВЗ должен предъявить справку медико-социальной экспертизы с указанием группы инвалидности и индивидуальную программу реабилитации инвалида с

рекомендациями об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО по профессии 16675 «Повар»

Цели АОППО

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии **16675 «Повар»** имеет своей целью формирование у обучающихся знаний и умений на основе профессионального стандарта по профессии «Повар» способствующих их социальной и творческой активности, общекультурному и профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих успешность выпускника в избранной сфере деятельности и устойчивость на рынке труда.

В результате обучения выпускник будет способен приготовить горячие, холодные, сладкие блюда, кулинарные изделия основного ассортимента, презентовать их и продать в организациях питания.

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Приготовление горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий основного ассортимента.

2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности

Виды профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

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

2.4 Результаты реализации АОППО

Виды профессиональной деятельности: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	
Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара
Необходимые умения	Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых

	продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними
	Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Трудовые действия	Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара

	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности
	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в

	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

2.5 Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий основного ассортимента
ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий, закусок основного ассортимента
УП.01, УП.02	Учебная практика
ПП.01, ПП.02	Производственная практика
Физическая культура	

АФК.00	Физическая культура
ПА	Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)
ГИА	Государственная итоговая аттестация (выпускная квалификационная практическая работа)

2.5 Трудоемкость АОППО

Нормативный срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по очной форме без получения среднего общего образования для выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения 8-го вида составляет:

Обучение по учебным циклам	13 нел.
Учебная практика	24 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	2 нед.
Итоговая аттестация	1 нед.
Каникулярное время	2 нед.
Итого	42 нед.

2.6 Срок освоения АОППО

Нормативные сроки освоения адаптированной основной профессиональной программы профессионального обучения по очной форме обучения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Образовательная база	Наименование	Нормативный срок
Выпускники специального (коррекционного) образовательного учреждения 8-го вида	Повар	10 месяцев

Объем и сроки получения образования по профессии 16675 «Повар» для выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения 8-го вида без получения среднего общего образования составляет 1110 часов. Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный.

По завершении обучения выдается документ государственного образца – свидетельство о профессии, должности служащего.

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

Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики АОППО по профессии:

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

- перечень учебных дисциплин, профессионального модуля и его элементов (междисциплинарного курса, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;

- комплектование группы;

- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения;

- коррекцию недостатков в развитии, индивидуальную и групповую работу, направленную на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении.

Учебный год начинается с 01 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Учебный план АОППО для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности детей с отклонениями в развитии этого вида. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания детей с ограниченными возможностями здоровья способствует преодолению неуспеваемости обучающихся, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется коррекции дефекта и формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях, а также на занятиях по междисциплинарным курсам и во время практической подготовки.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающихся в период обучения не превышает 30 часов в неделю, в соответствии с изменениями №2 к СанПиН 2.4.3.1186-03 о введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и норм к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях профессионального образования, утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, учебные занятия проводятся парами (90 минут), продолжительность перемен между уроками пары 5 минут, продолжительность перемен между парами составляет - 10 минут.

Распределение количества обязательных аудиторных часов, отведенных на учебную дисциплину или междисциплинарный курс, по видам занятий (лабораторные, практические, теоретические занятия) в учебном плане определяется Техникумом самостоятельно.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 2 недель в зимний период.

В учебном году в процессе промежуточной аттестации количество экзаменов не превышает 2, а количество дифференцированных зачетов - 8.

В учебном плане предусмотрены для обучающихся групповые и индивидуальные консультации. В учебном плане предусмотрены следующие виды практической подготовки: учебная практика и производственная практика.

Практическая подготовка проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров.

Календарный учебный график

Календарный учебный график по профессии **16675 «Повар»** определяет последовательность реализации АОППО: распределение учебной нагрузки по курсам, семестрам, неделям, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Программы учебных дисциплин

Программы дисциплин, входящих в состав АОППО, разработаны мастерами производственного обучения на основе требований профессионального стандарта и с учетом квалификационных характеристик по профессии «Повар», с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся. Программы рассмотрены на педагогическом совете и цикловой методической комиссии в установленном порядке.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы;
- общая характеристика программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Адаптированная программа профессионального модуля

Программа профессионального модуля разработана на основе требований профессионального стандарта и с учетом квалификационных характеристик по профессии «Повар» с учетом возрастных и индивидуальных особенностей

обучающихся. Программы рассмотрены на педагогическом совете и цикловой методической комиссии, согласованны с работодателями и утверждены в установленном порядке.

Программа профессионального модуля содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках;
- общая характеристика программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Программа по адаптивной физической культуре

Программа по адаптивной физической культуре разработана на основе ФГОС среднего общего образования и с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся. Программа рассмотрена на педагогическом совете и цикловой методической комиссии и утверждена в установленном порядке.

Программа содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках;
- общая характеристика программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Программы учебной и производственной практик

Программы учебной практики и производственной практики разработаны на основе профессионального стандарта, с учетом квалификационных характеристик по профессии «Повар», а также с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, Положения о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования.

Все виды практик в структуре модулей составляют не менее 65 % от времени, отводимого на профессиональный цикл.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает в себя выпускную практическую квалификационную работу (далее ВПКР), содержание которой должно соответствовать содержанию профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре ВПКР определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В ходе ВПКР и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике и профессиональном стандарте по профессии членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В качестве внештатного эксперта на выпускную практическую квалификационную работу привлекаются работодатели.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию в форме выпускной практической квалификационной работы, образовательным учреждением присваивается рабочий разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию, составляет 1 неделя - 30 академических часов.

Сроки проведения итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом.

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Оценка качества подготовки обучающихся проводится с целью комплексной и объективной оценки знаний и умений обучающихся в процессе освоения адаптированной программы профессионального обучения по профессии.

Оценка качества освоения АОППО предусматривает следующие виды контроля: текущий, тематический, рубежный, итоговый.

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, практический опыт, освоенные компетенции) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль — это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Текущий контроль знаний осуществляется мастером производственного обучения в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной мастером производственного обучения. При этом предусматривается контроль в виде устных и письменных форм, в том числе: оценивание выполнения контрольных работ, лабораторных и практических работ. Результаты текущего контроля отражаются в журнале учета учебных занятий. Результаты рубежного контроля оформляются протоколом с использованием пятибалльной системы оценивания.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку к

зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

- дифференцированный зачёт по дисциплине, учебной и производственной практикам;

- зачет по дисциплине;

- контрольная работа по междисциплинарному курсу.

Уровень подготовки по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт оценивается - «зачтено», «не зачтено».

Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, учебную и производственную практику. При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются заместители директора, социальный педагог, педагог-психолог. Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

Практическая подготовка является обязательным разделом АОППО. Практическая подготовка представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Предусмотрены следующие виды практической подготовки: учебная и производственная практики. Учебная и производственная практики проводятся

образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Практическая подготовка реализуется в несколько периодов в соответствии с графиком учебного процесса.

Обучающиеся, подтвердившие освоение компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, допускаются к государственной итоговой аттестации, которая проводиться в форме защиты ВПКР.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.

На проведение государственной итоговой аттестации отводится 1 неделя.

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

5.1 Реализация АОППО должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Повышают квалификацию на семинарах (Адаптация образовательных программ среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Социализация подростков с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной образовательной организации), полученные знания учитывают и применяют при организации образовательного процесса.

Преподаватели и мастера производственного обучения регулярно

повышают уровень квалификации при прохождении курсов повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Адаптированная основная программа профессионального обучения обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация АОППО обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Для обучающихся и преподавателей Техникума открыт бесплатный доступ к лицензионным материалам ЭБС "Znanium" с помощью которой можно найти все необходимые в учебном процессе образовательные пособия.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные АОППО;

Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Техникума, реализующего АОППО по профессии 16675 «Повар», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, тренажеров и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение ВПКР соответствует требованием стандарта ФГОС ППКРС.

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;

Лаборатории:

технического оснащения и организации рабочего места;

Учебный Поварской цех;

Спортивный комплекс: спортивный зал; спортивная площадка; стрелковый тир;

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; Актовый зал.

Реализация АОППО обеспечивает:

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническое обеспечение лабораторий:

Реализация АОППО по профессии 16675 «Повар» должна обеспечивать: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием

персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной и информационной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Базами практики обучающихся по профессии 16675 «Повар» являются предприятия различных организационно-правовых форм, осуществляющие деятельность в области.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Учебная практика реализуется в лаборатории Техникума и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального стандарта, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Абилимпикс.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения производственной практики в соответствии с учебным планом всеми обучающимися, осваивающими программы профессионального обучения.

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)

В Техникуме создана социокультурная образовательная среда, обеспечивающая формирование общих компетенций выпускника, способствующая освоению программы подготовки квалифицированных рабочих,

служащих по соответствующей профессии.

Основная цель воспитательной работы - подготовка творчески мыслящих и гармонично развитых специалистов, обладающих профессиональными компетенциями, гуманистическим мировоззренческим потенциалом, способных на сознательный выбор жизненной позиции.

Воспитательная деятельность ведется по следующим направлениям:

- психолого-педагогическое сопровождение процесса адаптации,

- социализация и позиционирование обучающихся;

- формирование морально-этических качеств, коммуникативной компетентности;

- формирование гражданской и правовой компетентности, патриотизма, толерантности;

- формирование антикоррупционного мировоззрения, позиции противодействия терроризму и экстремизму;

- формирование здоровьесберегающего пространства;

- формирование профессиональных компетенций будущих специалистов.

Реализации цели и данных направлений способствуют системноролевой и личностноориентированный принципы, позволяющие подготовить обучающихся к выполнению социальных функций гражданина, профессионала, семьянина.

В Техникуме разработана Концепция воспитательной работы, в соответствии с которой организована педагогическая деятельность по формированию будущего профессионала. Система адаптации обучающихся нового набора включает анкетирование по определению уровня социализации и эмоционально-волевого развития, позволяющее корректировать индивидуальную воспитательную работу, тематические классные часы нравственно-этического направления. Традиционно обучающиеся с ОВЗ и инвалиды привлекаются к участию в мероприятиях: «День знаний», «Посвящение в студенты», «Мамино сердце», «Любовь - прекрасная страна», «Герои Отечества», «Краснодар – город героев», «Дети Кубани для Победы».

Для обучающихся созданы благоприятные условия для самореализации,

развития творческой инициативы. В Техникуме проводится большая работа по созданию здоровьесберегающего пространства: информационно-профилактические встречи с работниками наркологического диспансера, Центра социального здоровья, Центра Анти-СПИД; тематические классные часы «Здоровье - путь к успешной карьере».

В Техникуме работает группа здоровья для обучающихся ОВЗ и инвалидов.

В полном объеме реализуются права и социальные гарантии сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, инвалидов согласно российскому законодательству.

Приложение:

1. Учебный план
2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла
4. Адаптированные программы профессиональных модулей
5. Программа адаптивной физической культуры
6. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы.

6. Характеристика образовательной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников

В Техникуме создана социокультурная образовательная среда

обеспечивающая формирование общих компетенций выпускника,

способствующая освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по соответствующей профессии.

Основная цель воспитательной работы - подготовка творчески мыслящих и гармонично развитых специалистов, обладающих профессиональными компетенциями, гуманистическим мировоззренческим потенциалом, способных на сознательный выбор жизненной позиции.

Воспитательная деятельность в'едется по следующим направлениям:

- психолого-педагогическое сопровождение процесса адаптации,

социализации и позиционирования студентов;

- формирование морально-этических качеств, коммуникативной компетентности; -формирование гражданской и правовой компетентности, патриотизма, толерантности;

- формирование антикоррупционного мировоззрения, позиции противодействия терроризму и экстремизму;

- формирование здоровьесберегающего пространства

- формирование профессиональных компетенций будущих специалистов

Реализации цели и данных направлений способствуют системноролевой и личностноориентированный принципы, позволяющие подготовить студентов к выполнению социальных функций гражданина, профессионала, семьянина.

В Техникуме разработана Концепция воспитательной работы, в

соответствии с которой и организована педагогическая деятельность по формированию будущего профессионала. Система адаптации студентов нового набора включает анкетирование по определению уровня і

социализации и эмоционально-волевого развития, позволяющее корректировать индивидуальную воспитательную работу, организационно-психологические тренинги по формированию коллектива и определению

лидеров, тематические классные чары нравственно-этического направления. Работает система студенческого самоуправления, включающая Студенческий совет Техникума, Совет общежития, Центр студенческой инициативы, где студенты приобретают управленческие навыки. Традиционно проводятся мероприятия: «День знаний», «Посвящение в студенты», «Мамино сердце», «Любовь - прекрасная страна». В целях формирования гражданственности и патриотизма проводятся торжественные вечера «Мужество. Достоинство. Честь», «Поклонимся великим тем годам», акции «Милосердие», «Ветераны рядом», заседания дискуссионного клуба «Твоя гражданская позиция». Преподаватели Техникума принимают активно участие в мероприятиях «День студента», философского турнира «В поисках философского камня», «Веселые старты».

Для студентов созданы благоприятные условия для творческой самореализации, развитию творческой инициативы. В Техникуме проводится большая работа по созданию здоровьесберегающего пространства: информационно-профилактические встречи с работниками наркологического диспансера, Центра социального здоровья, Центра Анти-СПИД; тематические классные часы «Здоровье - путь к успешной карьере».

Традиционно проводятся первенства Техникума по теннису, волейболу, баскетболу, футболу. Команды юношей и девушек принимают участие в городских и краевых комплексных спартакиадах студентов ССУЗов, занимая призовые места. Работает пять спортивных секций.

В полном объеме реализуются права и социальные гарантии сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, инвалидов согласно российскому законодательству.

Все иногородние обеспечены общежитием.

ио
О