

**Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Уярский сельскохозяйственный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ

«Уярский сельскохозяйственный техникум»

Аветисян А.С.

Приказ № _____ от _____ 2020г

**Адаптированная образовательная программа среднего
профессионального образования - программа
подготовки специалистов среднего звена,
для обучающихся с нарушением интеллекта**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Профессия 13249 «Кухонный работник»

Форма обучения очная

Квалификации выпускника
Кухонный работник

Язык обучения – русский

Уяр, 2020 год

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599.

Организация разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уярский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик Кайзер О.В. педагог – психолог.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3. Компетенции выпускника	9
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы.....	18
5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки	23
6. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями.....	25

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена по профессии 13249 «Кухонный работник», адаптирована для инвалидов с нарушениями слуха и разработана с целью получения инвалидами среднего профессионального образования. Программа учитывает особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и, при необходимости, обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Реализация ППССЗ, адаптированной для инвалидов с нарушением интеллекта ориентирована на решение задач:

создание условий, необходимых для получения профессионального образования с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ инвалидами с нарушением интеллекта;
повышение уровня доступности получения профессионального образования инвалидами с нарушением интеллекта

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по профессии 13249 «Кухонный работник»,

Адаптированная программа профессиональной подготовки (далее АППП) – комплекс учебно - методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ). Разработка и реализация АППП ориентирована на решение следующих задач: - создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального обучения лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации; - повышение уровня доступности профессионального обучения лицам с ограниченными возможностями здоровья; - повышение качества профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья; - возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; - формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды. Нормативно-правовая основа разработки адаптированной программы по профессии 13249 Кухонный рабочий: – Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «Об образовании в Российской Федерации»; – Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ (ред. от 19.12.2016) «О социальной защите инвалидов в

Российской Федерации»; – Федеральный закон от 03.05.2012 года № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»; – Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011–2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 1297; – Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013–2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15.05.2013 г. №792-р; – Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.11.2015 г. N 1309; – Постановление главного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2. 3286-15 «Санитарноэпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (вместе с «СанПиН 2.4.2.3286-15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...»); – Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 №1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставления услуг в сфере образования, а также оказания при этом необходимой помощи»; – Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2016 г. № 336 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания»; – Приказ Минтруда России от 04.08.2014 №5515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»; – Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями, внесенными Минобрнауки России от 16.12.2013г. №1348); – Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (с изменениями, внесенными приказом Росстандарта от 19 июня 2012г. № 112-ст); – Приказ Министерства образования и науки

Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №292 (в ред. от 26.05.2015г.) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

1.3.1. Цель программы среднего профессионального образования по профессии 13249 «Кухонный работник»

- создать условия для овладения выпускником профессиональными компетенциями, способствующими его социальной адаптации;

- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, повышение их общей культуры.

- организация деятельности обучающихся по овладению трудовыми функциями, трудовыми действиями, умениями, знаниями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработки сырья.

1.3.2. Срок освоения программы по профессии 13249 «Кухонный работник»,

форма обучения	уровень образования	срок обучения
очная	основное общее образование	1 года 10 месяцев

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент при поступлении на обучение по профессии 13249 «Кухонный работник» предъявляет документ государственного образца об образовании:

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с нарушением интеллекта

Обучающиеся с ЗПР - это дети, имеющие недостатки в психологическом развитии, подтвержденные ПМПК и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Категория обучающихся с ЗПР – наиболее многочисленная среди детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и неоднородная по составу группа. Среди причин возникновения ЗПР могут фигурировать органическая и/или функциональная недостаточность центральной нервной системы, конституциональные факторы, хронические соматические

заболевания, неблагоприятные условия воспитания, психическая и социальная депривация. Подобное разнообразие этиологических факторов обуславливает значительный диапазон выраженности нарушений — от состояний, приближающихся к уровню возрастной нормы, до состояний, требующих отграничения от умственной отсталости.

Все обучающиеся с ЗПР испытывают в той или иной степени выраженные затруднения в усвоении учебных программ, обусловленные недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (школьных навыков, речи и др.), нарушениями в организации деятельности и/или поведения. Общими для всех обучающихся с ЗПР являются в разной степени выраженные недостатки в формировании высших психических функций, замедленный темп либо неравномерное становление познавательной деятельности, трудности произвольной саморегуляции. Достаточно часто у обучающихся отмечаются нарушения речевой и мелкой ручной моторики, зрительного восприятия и пространственной ориентировки, умственной работоспособности и эмоциональной сферы.

Уровень психического развития поступающего в школу ребёнка с ЗПР зависит не только от характера и степени выраженности первичного (как Пункт 16 статьи 2 Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ). Правило, биологического по своей природе) нарушения, но и от качества предшествующего обучения и воспитания (раннего и дошкольного).

Диапазон различий в развитии обучающихся с ЗПР достаточно велик — от практически нормально развивающихся, испытывающих временные и относительно легко устранимые трудности, до обучающихся с выраженными и сложными по структуре нарушениями когнитивной и аффективно-поведенческой сфер личности. От обучающихся, способных при специальной поддержке на равных обучаться совместно со здоровыми сверстниками, до обучающихся, нуждающихся при получении начального общего образования в систематической и комплексной (психолого-медико-педагогической) коррекционной помощи.

Различие структуры нарушения психического развития у обучающихся с ЗПР определяет необходимость многообразия специальной поддержки в получении образования и самих образовательных маршрутов, соответствующих возможностям и потребностям обучающихся с ЗПР и направленных на преодоление существующих ограничений в получении образования, вызванных тяжестью нарушения психического развития и способностью или неспособностью обучающегося к освоению образования, сопоставимого по срокам с образованием здоровых сверстников.

Дифференциация образовательных программ начального общего образования обучающихся с ЗПР должна соотноситься с дифференциацией этой категории обучающихся в соответствии с характером и структурой

нарушения психического развития. Задача разграничения вариантов ЗПР и рекомендации варианта образовательной программы возлагается на ПМПК. Общие ориентиры для рекомендации обучения по АООП НОО (вариант 7.1) могут быть представлены следующим образом.

АООП НОО (вариант 7.1) адресована обучающимся с ЗПР, достигшим к моменту поступления в школу уровня психофизического развития близкого возрастной норме, но отмечаются трудности произвольной саморегуляции, проявляющейся в условиях деятельности и организованного поведения, и признаки общей социально-эмоциональной незрелости. Кроме того, у данной категории обучающихся могут отмечаться признаки легкой органической недостаточности центральной нервной системы (ЦНС), выражающиеся в повышенной психической истощаемости с сопутствующим снижением умственной работоспособности и устойчивости к интеллектуальным и эмоциональным нагрузкам. Помимо перечисленных характеристик, у обучающихся могут отмечаться типичные, в разной степени выраженные, дисфункции в сферах пространственных представлений, зрительно-моторной координации, фонетико-фонематического развития, нейродинамики и др. Но при этом наблюдается устойчивость форм адаптивного поведения.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталости. Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации; - неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен; - память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире; - отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость: быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) рекомендуются следующие виды труда:

- по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач — физический труд;
- по форме организации трудовой и профессиональной деятельности — регламентированной (с определённым распорядком работы); - по признаку основных орудий (средств) труда — ручной труд, машинно-ручной труд; - по сфере производства преимущественно на предприятиях общественного питания.

Область профессиональной деятельности выпускника - осуществление различных видов деятельности по организации и обслуживанию технологического процесса приготовления пищевых продуктов на предприятиях питания различных форм собственности.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
-технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- моющие средства;
- процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья.

Обучающийся по профессии 13249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам трудовых функций:

- уборка и подготовка к работе производственных помещений;
- подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов;
- обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов;
- подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;
- вскрытие тары различного сырья.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- убирать производственные помещения;
- подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду
- выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд.

2.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

код	Наименование общих компетенций
ок 1.	Рационально организовывает свою работу
ок 2.	Соблюдает личной гигиены
ОК 3.	Взаимодействует с работниками и руководством.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и по профессиональных компетенций
	Убирать производственные помещения
ПК.1.1	Моет производственные помещения
пк.1.2	Проводит дезинфекцию рабочих зон
пкл.3	Соблюдает чист и порядок на рабочем месте
ПК.1.4	Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК.1.5	Чистит и складывает инвентарь на производственный стол.

пк.1.6	Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
впдз	Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд
пк.2.1	Производить первичную обработку сырья
пк.2.2	Готовить несложные блюда.

В результате освоения образовательной программы выпускник должен освоить обобщённые трудовые функции, трудовые действия, требования к знаниям и умениям:

	Требования к трудовым действиям, знаниям, умениям
--	---

Уборка производственных помещений	Выполнять трудовые действия: -проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений; -пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений; -соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств; -убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. знать: -структуру и планировку производственных помещений; -представление о работе кухни; -виды поверхностей стен и полов производственных помещений; -правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений; -правила использования <u>моющих</u> и <u>дезинфицирующих</u> средств, необходимых для уборки производственных помещений; -виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений; -инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений; -средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения; -важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению; -рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы; -требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений; -ВОЗМОЖНЫЕ последствия нарушения требований гигиены и санитарии; требования к технике безопасности при уборке производственных помещений; требования к личной гигиене персонала
--	--

	производственных помещений; -правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для последующего использования. уметь: -мыть производственные полы и стены производственных помещений; -проводить дезинфекцию в рабочих зонах; -проводить генеральную уборку производственных помещений; -поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; -пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; -пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при проверке производственных помещений.
Подготавливать производственный инвентарь, кухонную посуду, столовую посуду и приборы	Выполнять трудовые действия: - принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды; - удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря; - мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине; сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду; производственный инвентарь и приборы по местам; - чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов; пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, КУХОННОЙ, столовой посуды и приборов; знать: -основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды столовой посуды и приборов и их характеристики; -требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -правила мойки

	производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов ручным и механическим способом; -виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды,
--	---

	столовой посуды и приборов; -требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. -правила утилизации отходов. уметь: проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов; - пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями
--	---

	техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; - обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих и щелочных средств.
Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов.	Выполнять трудовые действия: - хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде; проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой; - мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы; - очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять кочерыжку у капусты; - промывать и замачивать сухофрукты. знать: ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов; - требования к качеству традиционных видов овощей и грибов; - правила хранения традиционных видов овощей; - требования к качеству обработанных овощей и грибов; - методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов. - использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных

	видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: промывании, очистке (механической и ручной), доочистке, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи. - способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов; - правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. уметь: - соблюдать условия хранения традиционных видов овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном и консервированном виде; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов; - минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей с етом обеспечения качества
--	--

Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной	Выполнять трудовые действия: - перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые; - проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием; - просеивать муку ручным и механическим способом; - размораживать мороженую домашнюю птицу, потрошенную и непотрошеную рыбу, мясо и мясные продукты; - обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты; - опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки»; - очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошеную рыбу; - вскрывать тару различного сырья. знать: ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов; ассортимент и основные характеристики различных видов муки; ассортимент и основные характеристики яиц и яичных продуктов. -требования к качеству различных видов зерновых, муки, яиц; -правила хранения различных видов зерновых, муки, яиц; -методы предварительной подготовки зерновых, муки, яиц: перебирание, промывание, ошпаривание, замачивание, просеивание, обработка яиц; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке зерновых, муки, яиц; -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки зерновых, муки, яиц; -техники безопасности промывании,
---	--

	ошпаривании, замачивании, просеивании, обработке яиц; -требования к качеству замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; - правила хранения замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке рыбы ,мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; уметь: - соблюдать условия хранения рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов; обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - вскрывать тару различного сырья с обеспечением сохранности в них продукции.
--	---

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Календарный учебный график

В годовом календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптивной образовательной программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий», включая теоретическое обучение, производственное обучение и производственную практику, экзамены и каникулы. (Приложение 1)

3.2. Рабочий учебный план

Рабочий учебный план (Приложение 2) определяет порядок реализации АОП ПП, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;

- перечень, последовательность изучения и объём учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям; - сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики;
- распределение по годам обучения и полугодиям различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объём времени государственной итоговой аттестации.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении АОП программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет не более 36 академических часов в неделю. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки составляет 30 академических часов в неделю. Консультации предусматриваются в объеме 48 часов на учебную группу в год и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.

Рабочий учебный план составлен в соответствии с требованиями Профессионального стандарта по профессии «Кухонный рабочий».

Обязательная учебная нагрузка 2340 часов.

Учебная и производственная практика составляет 1350 часов (учебная 702 часа, производственная - 648 часов).

Организация учебного процесса. Режим занятий.

Реализация образовательной программы по профессии Кухонный рабочий начинается 1 сентября, окончание — в соответствии календарным графиком учебного процесса.

Срок обучения составляет -1 год 10 месяцев, (а в каждом учебном году: 1 полугодие — 17 недель, 2 полугодие - 22 недели).

Учебный процесс в техникуме организуется в режиме пятидневной учебной недели.

Продолжительность учебных занятий - 45 минут, перемены между парами -10 минут, между уроками - 5 минут, после 4-х уроков предусмотрен обеденный перерыв 40 минут.

Максимальная недельная нагрузка учащегося составляет 30 часов.

Каникулярное время составляет 11 недель (1 курс) и 2 недели (2 курс).

В основе профессиональной подготовки технология модульного обучения.

Образовательная программа предусматривает: обязательную подготовку: адаптационные дисциплины, общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули и вариативный блок.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрено — 130 часов, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий. При умственной отсталости страдают такие сферы физического развития как координация, равновесие, согласованность движений, дифференцировка усилий и расстояния, мелкая моторика, разнообразные дефекты осанки, плоскостопие, при ДЦП — различные нарушения (спастика, контрактуры, параличи и др. заболевания ОДА).

Физические упражнения играют огромную роль в реабилитации, адаптации детей с интеллектуальными нарушениями и в их физическом развитии. Одни и те же упражнения могут использоваться на уроках физического воспитания и лечебной физической культуры, на рекреационных и спортивных занятиях.

Для достижения оптимального эффекта от занятий физическими упражнениями необходимо учитывать следующие факторы:

- индивидуальные способности занимающихся (возраст, пол, состояние здоровья, физическое развитие, уровень физической подготовленности); особенности физических упражнений (сложность, новизна, специализированность, техническая характеристика);
- внешние условия: режим труда, учебы, быта, отдыха, конкретные условия двигательной деятельности (метеорологические условия, качество оборудования и инвентаря, гигиена мест занятий).

Введение адаптационных дисциплин вызвано необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных,

коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников.

Особое внимание во время практики уделяется развитию профессионально значимых навыков и профессиональных компетенций.

Для получения более прочных знаний, умений и формированию профессиональных компетенций в графике учебного процесса предусмотрено чередование теоретического обучения, учебной практики и производственной практики.

3.3. Учебная и производственная практика

Учебная и производственная практика проводятся с целью освоения обучающимися видов профессиональной деятельности, формирования общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика организуется в учебно-производственных мастерских техникума преподавателями и мастерами производственного обучения, производственная практика проходит на базе организаций общественного питания на основе договорных отношений.

При реализации адаптированной образовательной программы - программы профессиональной подготовки предусмотрены учебная и производственная практики по профессиональным модулям:

ПМ.01 Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно, столовой посуды и приборов

Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой)

Проверять рабочее состояние уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы)

Правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.

Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств.

Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств.

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (заготовочных цехов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (доготовочных цехов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (кондитерских цехов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (уборка залов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (складских помещений).

Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы).

Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов).

Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов).

Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов).

Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.

Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде.

Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом.

Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря.

Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине.

Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.

Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря.

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (металлической).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (хрустальной).

Пользование чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря.

Пользование моющими средствами при подготовке производственного инвентаря.

Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря.

Пользование чистящими средствами при подготовке кухонной посуды.

Пользование моющими средствами при подготовке кухонной посуды. Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды.

Обеспечение правильных условий хранения чистящих средств.

Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств.

Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде.

ПМ.02 Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд

Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.

Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей.

Приготовление блюд из жареных овощей.

Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей (комбинированный способ).

Приготовление блюд из запеченных овощей.

Приготовление котлет, биточков, запеканок из круп и бобовых.

Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий.

Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.

Приготовление блинов, изделий из блинчатого теста.

Приготовление оладий. Оформление и подача.

Приготовление вареников и пельменей..

Учебная практика проводится в учебно-производственной лаборатории и столовой техникума в рамках профессионального модуля после выполнения программы по междисциплинарному курсу.

К производственной практике допускаются обучающиеся, успешно завершившие учебную практику. Производственная практика

проходит как в стенах техникума, так и на базовых строительных предприятиях города.

Базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Рабочая программа учебной и производственной практик входит в состав программы профессионального модуля, проходит процедуру согласования с работодателями.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Контроль и оценка (промежуточная и итоговая аттестация) результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) проводятся в соответствии с Программой аттестационных процессов в техникуме.

4.1. Промежуточная аттестация

Формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации учитывают ограничения здоровья. Формы и процедуры доводятся до сведения обучающихся в сроки, определённые Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «ЕТХМ».

Цель входного контроля - определение способностей обучающегося и его готовности к восприятию учебного материала. Формы входного контроля преподаватели разрабатывают самостоятельно с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных работ, контрольного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов, дифференцированных зачетов, экзаменов. При завершении изучения профессионального модуля экзамен квалификационный. Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) по дисциплинам

и междисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

4.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация (ИА) выпускников, завершающих обучение по профессии «Кухонный рабочий», является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки в полном объеме.

Итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

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

- увеличение времени для подготовки ответа,
- формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

Для проведения ИА разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре её защиты.

4.3. Фонды оценочных средств

ФОС по адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний; - промежуточной аттестации;
- итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно и фиксируются локальными актами, утверждёнными директором,

ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по общепрофессиональным учебным дисциплинам и профессиональным модулям, рассматриваются на

заседании ПЦК и согласуются с работодателями. ФОС по адаптационным учебным дисциплинам рассматриваются на заседании ПЦС.

ФОС ИА утверждаются техникумом после согласования с работодателем.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (умственная отсталость)

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) в техникуме предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог-психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе заключения психолого-медикопедагогической комиссии совместно с педагогами:

- устанавливает уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;
- проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога в техникуме являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением интеллекта;

- помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Социальный педагог - осуществляет контроль за соблюдением прав обучающихся. Социальный педагог

- проводит социально-педагогическую диагностику;
- выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки;
- определяет направления помощи в адаптации ребенка в техникуме;
- собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава техникума;
- устанавливает взаимодействие с организациями-партнерами в области социальной поддержки.
- оказывает помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в техникуме;

Преподаватель и мастер производственного обучения - основные участники образовательного процесса (осуществляют обучение). Педагоги, имеют профессиональное образование, соответствующее профилю. Высшая и первая квалификационная категория — 10094 педагогов. Из них прошли курсы повышения квалификации по образовательным программам подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья -1000/0.

Доля штатных преподавателей и мастеров производственного обучения составляет 100⁰/0.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптивная образовательная программа профессиональной подготовки «Кухонный рабочий» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (профессиональным модулям) учебного плана.

Обеспечивается доступ каждого обучающегося к библиотечным фондам. Во время занятий обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован основной и дополнительной учебной литературой, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочнобиблиографические и периодические издания. Имеются учебные пособия, опорные схемы-конспекты, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, которые в целом охватывают учебный материал,

предусмотренный учебными программами дисциплин и профессиональным модулям.

При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В читальном зале библиотеки обучающиеся используют персональные компьютеры.

Направление работы и методические приемы обучения:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки для кроссворда, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место — расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, выполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки).

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос — ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, крипто-граммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки).

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи,

синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест).

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос — ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации адаптивной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

Для организации учебного процесса имеются: учебные кабинеты:

- кабинет информатики и информационных технологий
- кабинет охраны труда, основ безопасности жизнедеятельности
- кабинет экономических и правовых дисциплин
- кабинет организации обслуживания, кабинет технологии приготовления пищи и кондитерского производства мастерские (лаборатории):

- учебная кулинарная и кондитерская мастерская

Библиотека

Спортивный зал

Спортивная площадка

Актный зал

5.4. Характеристика социокультурной среды

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

5.41. Организационно-педагогическое сопровождение, направленное на контроль учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает в себя: контроль:

- за посещаемостью занятий;
- помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания; - организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся;
- содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, ликвидации академических задолженностей;
- коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе; - консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающегося с ОВЗ и инвалидов, коррекцию трудных ситуаций;
- периодические семинары и инструктажи для педагогов, методистов и иную деятельность.

Организационно-педагогическое содействие осуществляется учебнометодическим управлением.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- адаптация учебных программ и методов обучения; - внедрение современных образовательных, в том числе коррекционных, и реабилитационных технологий;
- методическая поддержка;
- взаимодействие сопровождающих служб;
- снабжение адаптированными учебными материалами и пособиями.

5.42. Воспитательная работа

Техникум формирует профессионально-ориентированную учебную и социокультурную среду, создает условия, необходимые для становления конкурентоспособного специалиста и развития личности, способствует развитию социально-воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основные направления воспитательной работы определяются комплексным планом техникума и реализуются плановым порядком. Воспитательную работу осуществляют все педагогические работники.

Общую координацию осуществляет заместитель директора по учебновоспитательной работе.

Воспитательные задачи техникума реализуются в совместной учебной и внеучебной, творческой и производственной деятельности обучающихся и педагогов.

Цель воспитательной среды: развитие личности обучающегося, владеющего общекультурными и профессиональными компетенциями, способного к

адаптации в современной социокультурной среде, формирование политической и гражданской культуры; нравственности на основе общечеловеческих ценностей: правосознания, национальной и религиозной толерантности. Задачи:

- формирование профессиональных качеств личности; - формирование гражданско-патриотической позиции, социальной ответственности;
- формирование и развитие нравственных качеств личности;
- приобщение обучающихся к системе культурных ценностей;
- воспитание положительного отношения к труду;
- соблюдение норм коллективной жизни;
- формирование здорового образа жизни.

Воспитательная Деятельность осуществляется по следующим направлениям:

- успешная адаптация студентов;
- развитие студенческого самоуправления;
- формирование у студентов профессионально-значимых качеств;
- развитие правосознания, духовно-нравственных качеств, эстетического вкуса;
- становление гражданина-патриота;
- трудовое и экологическое воспитание;
- воспитание здорового образа жизни.

5.43. Психолого-педагогическое сопровождение

Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ имеют право на получение профессионального образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, в том числе по индивидуальным учебным планам; - на получение дополнительных, в том числе платных, образовательных услуг;

- на участие в управлении техникумом, свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений.

Обучающиеся в техникуме инвалиды и лица с ОВЗ обеспечиваются стипендией, местами в общежитии и иными видами льгот в соответствии с его потребностями и действующими нормативами. На основе действующего законодательства осуществляется материальное обеспечение детей-сирот и детей, оставшихся без

попечения родителей или лиц, их заменяющих, из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.

Техникум обеспечивает вхождение обучающихся с ОВЗ в социальные взаимодействия студенческих объединений и волонтерского отряда в рамках применяемых мер по реабилитации, коммуникации и адаптации. Это помогает им успешно интегрироваться в студенческую среду, постепенно и планомерно развивать организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для студентов, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно включает в себя: изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений. Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется в рамках учебной и вне учебной работы социально психологической службой техникума.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- разработка индивидуальных программ психологического сопровождения обучающихся;

- психологическая диагностика; - психологическая помощь в форме консультаций и тренингов в групповой и индивидуальной форме;

- психологическая помощь преподавательскому составу; - психологическая помощь семье.

5.4.4 Медицинско-оздоровительное сопровождение включает в себя: диагностику физического состояния обучающихся, сохранение здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- оценка состояния здоровья абитуриентов, уточняя показания и противопоказания по конкретной специальности;

- разработка индивидуальных программ медицинского сопровождения обучающихся в техникуме;

- согласование и координация своей деятельности с лечебными учреждениями;

- контроль состояния здоровья обучающихся, установка допустимых учебно-производственных нагрузок и режима обучения.

Социальное сопровождение включает в себя социальную поддержку обучающихся с ОВЗ и инвалидностью: содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения.

Социальное сопровождение осуществляется администрацией, социальными педагогами и воспитателями общежития.

В рамках данного направления сопровождения решаются следующие задачи:

- координация и контроль работы всех сопровождающих служб;
- разработка индивидуальных программ социального сопровождения; - социальная диагностика;
- осуществление социального патронажа;
- выявление группы «риска» с социальной точки зрения, проведение мероприятий по социальной реабилитации;
- консультирование по вопросам социальной защиты, льгот и гарантий, содействие реализации их прав;
- социальное обучение (социально-бытовым и социально-средовым навыкам); - организация культурно-массовой и спортивно-оздоровительной работы; - содействие рациональному трудоустройству выпускников в соответствии с приобретенной специальностью и квалификацией, сотрудничая со службой занятости и работодателями;
- отслеживание результатов трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников, выявление встречающихся им трудностей и проблем в профессиональной реабилитации.