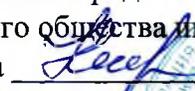
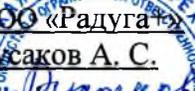


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Астафьева Ольга Александровна  
Должность: Проректор по профессиональному образованию  
Дата подписания: 03.10.2025 12:52:08  
Уникальный программный ключ:  
e9f9ef67df5777b09391b7ca99d44067c3e48624

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ГГТУ)  
ПРОМЫШЛЕННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

**СОГЛАСОВАНО**  
Председатель О/З городской организации  
Всероссийского общества инвалидов  
Р. Н. Климова   
« 26 »  2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Ректор ГГТУ  
Г. Н. Скударева  
2023 г.

**СОГЛАСОВАНО**  
Представитель работодателя  
Генеральный директор  
ООО «Радуга»  
Русаков А. С.   
« 26 »  2023 г.

**СОГЛАСОВАНО**  
Представитель работодателя  
Директор  
ИП «Русакова Н. И.»  
Русакова Н. И.   
« 26 »  2023 г.

**АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА –  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**уровень профессионального обучения**  
*профессиональная подготовка*

**профессия**  
*16675 Повар*

**квалификация выпускника**  
*Повар*

**форма обучения**  
*очная*

**нозология**  
*с интеллектуальными нарушениями*

Орехово-Зуево, 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. Общие положения**

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОП
- 1.2. Требования к поступающим

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОП**

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности
- 2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОП
- 2.4. Результаты реализации АОП
- 2.5. Структура АОП
- 2.6. Трудоемкость АОП
- 2.7. Срок освоения АОП

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОП**

### **4. Контроль и оценка результатов освоения АОП**

### **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. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОП**

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

### **Приложение:**

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. ФОС ИА
7. Рабочая программа воспитания
8. Календарный план воспитательной работы

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Адаптированная образовательная программа – программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар дает возможность приобрести подросткам с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями) теоретические и практические умения, необходимые для правомерной деятельности на профессиональном уровне, обеспечивающей производственную компетентность работника.

Целью разработки АОП для лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) по профессии 16675 Повар является методическое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар на основе профессионального стандарта, с учетом методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) (письмо Минпросвещения России от 08.09.2022 № 05-1597).

Разработка и реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с интеллектуальными нарушениями;
- повышение качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с интеллектуальными нарушениями;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида с нарушениями интеллектуального развития;
- создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа – программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОП**

Нормативную правовую основу разработки, адаптированной образовательной программы - программы профессионального обучения составляют:

1. Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. от 29.11.2021г.).
2. Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.
3. Конвенция о правах инвалидов. Принята резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи от 13 декабря 2006г.
4. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 599 «О мерах реализации государственной политики в области образования и науки».
5. Постановление главного санитарного врача РФ от 10.07.2015 № 26 «Об

утверждении СанПиН 2.4.2. 3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

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

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

8. Постановление Госстандарта России от 26 декабря 1994г. № 367 (принят и введен в действие с 01 января 1996г.) ОК 016-94 «Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов».

9. Приказ Минтруда России от 19 ноября 2013 года № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 апреля 2014 г., регистрационный № 31801).

10. 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».

11. Письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-2412вн).

12. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 № 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»).

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

14. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. № 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».

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

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

17. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 №

ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»).

18. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

19. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022г. № 113н).

20. Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденные педагогическим советом ФГБОУ ДПО ИРПО от 30 августа 2022г. №12.

21. Локальные акты ГГТУ.

#### **Используемые термины и сокращения**

Адаптированная образовательная программа – АОП;

Ограниченные возможности здоровья – ОВЗ;

Психолого-медико-педагогическая комиссия – ПМПК;

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации – ИПРА;

Медико-социальная экспертиза – МСЭ;

Адаптационная дисциплина – АД;

Междисциплинарный курс - МДК;

Профессиональный модуль - ПМ;

Общепрофессиональный цикл – ОП;

Профессиональный цикл – ПЦ;

Учебная практика – УП;

Производственная практика – ПП;

Личные результаты - ЛР;

Промежуточная аттестация – ПА;

Итоговая аттестация – ИА.

#### **1.2. Требования к поступающим**

Прием лиц для обучения по адаптированной образовательной программе – программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар осуществляется на общедоступной основе.

К освоению адаптированной образовательной программы – программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лица с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида

Инвалид при поступлении может 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.

Лицо с нарушениями интеллектуального развития при поступлении на адаптированную образовательную программу может предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Термином «умственная отсталость» обозначается состояние стойкого снижения интеллекта вследствие органического поражения головного мозга.

Характерной особенностью дефекта при умственной отсталости является нарушение высших психических функций (отражения и регуляции поведения и деятельности), что выражается в нарушении познавательных процессов (ощущений, восприятия, памяти,

мышления, воображения, речи, внимания), а также страдают эмоционально-волевая сфера, моторика и личность в целом.

Обучающиеся с легкой степенью умственной отсталости в основном обладают хорошим вниманием и хорошей механической памятью, способны обучаться по специальной (адаптированной) программе. В дальнейшем они приобретают профессиональные навыки и могут самостоятельно трудиться на производстве. Они владеют способностью использовать речь в повседневных целях. Однако для их речи характерны фонетические искажения, ограниченность словарного запаса, недостаточность понимания слов. Имеются затруднения в оформлении своих мыслей, передаче содержания прочитанного или услышанного. Мышление конкретное, непоследовательное и стереотипное.

Регулирующая роль мышления в поведении слабая, способность к отвлеченным процессам снижена.

Память отличается замедленностью и непрочностью запоминания, быстротой забывания, неточностью воспроизведения. Наиболее неразвитым оказывается логическое опосредованное запоминание. В то же время механическая память в основном сохранена. Эмоции недостаточно дифференцированы, неадекватны. Поступки недостаточно целенаправленны, импульсивны.

Психомоторное недоразвитие проявляется в непродуктивности и недостаточной целесообразности последовательных движений. Особенно плохо сформированы точные движения, а также жестикуляция и мимика.

Умеренная умственная отсталость - средняя степень психического недоразвития характеризуется несформированными познавательными процессами.

Мышление конкретное, непоследовательное, неспособное к образованию отвлеченных понятий. У обучающихся этой категории понимание и использование речи ограничено. Часто речь сопровождается дефектами.

Статические и локомоторные функции недостаточно дифференцированы.

Страдают координация, точность и темп движений. Развитие навыков самообслуживания отстает. Отмечается недоразвитие восприятия и памяти.

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие особые образовательные потребности:

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к

окружающему миру;

- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;

- возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;

- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;

- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОП**

### **Цели реализации АОП**

Целями реализации АОП по профессии 16675 Повар являются:

1) профессиональная ориентация обучающихся на профессию (воспитание положительного отношения к изучаемой профессии);

2) формирование профессиональных навыков и общетрудовых умений, способствующих социализации обучающихся на рынке труда;

3) воспитание трудолюбия и необходимых в труде нравственных качеств личности.

Кроме того, трудовое обучение решает и общую для обучающихся задачу трудовой ориентации.

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника:

- техника безопасности и охрана труда повара;
- выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий;

- приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье, полуфабрикаты и изделия;
- инструменты;
- оборудование механическое, электрическое, тепловое, холодильное.

### **Соответствие АОП профессиональному стандарту**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения соответствует профессиональному стандарту «Повар».

### **2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности**

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

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Обучающийся по профессии «Повар» должен решать профессиональные задачи в соответствии с видом профессиональной деятельности:

- применять правила безопасной работы;
- выполнять приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий.

### **2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОП**

А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

#### 2.4. Результаты реализации АОП

Выпускник, освоивший адаптированную образовательную программу - программу профессионального обучения по профессии 16675 Повар, должен соответствовать квалификационным характеристикам:

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный стандарт «Повар»	Программа профессионального обучения «Повар»
Вид профессиональной деятельности	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего
<i>Трудовая функция</i>	<i>А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара. А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
Трудовое действие	А/01.3 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. А/02.3 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	А/01.3 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. А/02.3 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Умения	А/01.3	А/01.3

	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Использовать посудомоечные машины.</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования.</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.</p> <p>A/02.3</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения.</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов.</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы.</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты.</p> <p>Готовить блюда и гарниры из</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Использовать посудомоечные машины.</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования.</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.</p> <p>A/02.3</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения.</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов.</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы.</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты.</p>
--	--	---

	<p>овощей  Готовить каши и гарниры из круп  Готовить блюда из яиц  Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий  Готовить блюда из бобовых  Готовить блюда из рыбы  Готовить блюда из морепродуктов  Готовить блюда из мяса и мясных продуктов  Готовить блюда из домашней птицы  Готовить мучные блюда  Готовить горячие напитки  Готовить сладкие блюда  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.  Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами).  Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>	<p>Готовить блюда и гарниры из овощей  Готовить каши и гарниры из круп  Готовить блюда из яиц  Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий  Готовить блюда из бобовых  Готовить блюда из рыбы  Готовить блюда из морепродуктов  Готовить блюда из мяса и мясных продуктов  Готовить блюда из домашней птицы  Готовить мучные блюда  Готовить горячие напитки  Готовить сладкие блюда  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.  Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами).  Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>
Знания	<p>А/01.3  Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними.  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в</p>	<p>А/01.3  Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними.  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в</p>

	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. А/02.3 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. А/02.3 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>
--	--	--

Вид профессиональной деятельности	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.	Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего
<i>Трудовая функция</i>	<i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе. В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</i>	<i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе. В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</i>
Трудовые действия	<p>В/01.4 Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>В/02.4 Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>В/01.4 Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>В/02.4 Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
Умения	<p>В/01.4 Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение</p>	<p>В/01.4 Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

	<p>помощника повара на рабочем месте. Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения. В/02.4 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур. Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу. Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Проводить обучение помощника повара на рабочем месте. Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения. В/02.4 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур. Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу. Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
Знания	В/01.4 Нормативные правовые акты Российской Федерации,	В/01.4 Нормативные правовые акты Российской Федерации,

	<p>регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.</p> <p>Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>В/02.4</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность</p>	<p>регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.</p> <p>Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>В/02.4</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации,</p>
--	--	--

	<p>организаций питания.          Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.          Технологии в молекулярной кухне.          Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.          Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.          Правила эксплуатации кухонных роботов.          Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.          Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>	<p>регулирующие деятельность организаций питания.          Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.          Технологии в молекулярной кухне.          Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.          Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.          Правила эксплуатации кухонных роботов.          Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.          Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>
--	--	--

## 2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
<i>Адаптационный цикл</i>	
АД.01	Коммуникативный практикум
АД.02	Русский язык и культура общения
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.04	Адаптивная физическая культура
<i>Общепрофессиональный цикл</i>	
ОП.01.	Охрана труда
ОП.02.	Экологические основы природопользования
ОП.03.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04.	Экономика отрасли и предприятия
ОП.05.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.06.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.07.	Основы калькуляции и учета
ОП.08.	Основы товароведения продовольственных товаров
<i>Профессиональный цикл</i>	
<i>Профессиональные модули</i>	
ПМ.01	Выполнение работ по профессии рабочего, должности

	служащего
МДК.01.01.	Выполнение работ по профессии Повар
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<i>Итоговая аттестация</i>	
ИА.01	Квалификационный экзамен

## **2.6. Трудоемкость АОП**

Трудоемкость освоения адаптированной образовательной программы - программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар - 2475 часов.

## **2.7. Срок освоения АОП**

Срок освоения адаптированной образовательной программы - программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар – 1 год 10 месяцев.

### **Форма обучения** - очная

По завершению обучения обучающемуся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего о присвоении квалификации по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):

- повар – 3 - 4 разряд.

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

- учебный план;
- календарный учебный график;
- адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов;
- адаптированная программа профессионального модуля;
- программа по адаптивной физической культуры.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО**

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ за полугодия и год в целом. Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированных зачетов, экзаменов. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания и умения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся с нарушениями интеллектуального развития устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости для них предусматривается увеличение времени на подготовку, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

При необходимости для обучающихся с нарушениями интеллектуального развития промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Итоговая аттестация для выпускников из числа лиц с нарушением интеллектуального развития проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Форма проведения экзамена устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т. п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается квалификационный разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

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

### 5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют соответствующее профилю образование, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Мастера производственного обучения, преподаватели, осуществляющие практическое обучение, имеют квалификационный уровень на 1-2 уровня выше, чем присваивается обучающимся в результате освоения программы.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы – программы профессионального обучения ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и должны учитывать их при организации образовательного процесса.

№п/п	ФИО	Преподаваемые дисциплины	Направление подготовки и (или) специальности	Уровень образования	Квалификация	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности
1.	Борисова Ольга Вячеславовна	Экономика отрасли и предприятия Безопасность жизнедеятельности и Основы калькуляции и учета	Русский язык и литература  Экономист	Высшее (специалитет) Среднее профессиональное Переподготовка «Основы безопасности жизнедеятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации»	Учитель русского языка и литературы  Экономика, бухгалтерский учет и контроль	28 лет	26 лет
2.	Голубева Наталья Борисовна	Охрана труда Экологические основы природопользования	Математика, информатика и вычислительная техника	Высшее (специалитет) Переподготовка «Экология: теория и методика преподавания в образовательной организации» Переподготовка «Охрана труда»	Учитель математики, информатики и ВТ	26 лет	20 лет
3.	Данилова Ольга Леонидовна	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Биология	Высшее	Учитель биологии	41 год	28 лет
4.	Камышова Вероника Викторовна	Коммуникативный практикум	Социальная педагогика	Высшее	Социальный педагог	11 лет	11 лет
5.	Керов Лев Вячеславович	Основы товароведения					

		продовольственных товаров					
6.	Кудрявцев Алексей Александрович	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Юриспруденция	Высшее	Учитель права	21 год	5 лет
7.	Литовская Любовь Николаевна	Экологические основы природопользования	Педагогика Организатор-технолог	Высшее СПО	Социальный педагог Организация производства продукции растениеводства	11 лет	11 лет
8.	Попова Елена Ивановна	Русский язык и культура общения	Русский язык и литература История	Высшее (специалитет) Переподготовка «История: теория и методика преподавания в образовательной организации»	Учитель русского языка и литературы	31 год	31 год
9.	Шеленева Наталья Сергеевна	Адаптивная физическая культура	Психология	Высшее (специалитет) Переподготовка «Физическая культура»	Психолог	17 лет	7 лет

К реализации адаптированной образовательной программы – программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего 16675 Повар привлекаются педагоги-психологи и социальные педагоги, тьютеры

№ п/п	ФИО	ДОЛЖНОСТЬ	Направление подготовки и (или) специальности	Уровень образования	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности
1.	Кудрявцев Алексей Александрович	социальный педагог	Юриспруденция	Высшее	21 год	5 лет
2.	Камышова Вероника Викторовна	тьютер	Социальная педагогика	Высшее	11 лет	11 лет

## 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Колледж обеспечивает каждого обучающегося основной учебной и учебно-методической литературой, учебными пособиями, научной литературой и периодическими изданиями, необходимыми для осуществления образовательного процесса по всем дисциплинам программы. Формирование фонда библиотеки происходит в соответствии с информационными потребностями пользователей. Структура библиотеки состоит из абонементов и читального зала для работы с редкими изданиями, справочной литературой и периодическими изданиями:

- Количество посадочных мест - 38.
- Библиотечный фонд - около 41000 единиц
- Новые поступления за 5 лет - более 10000 единиц, более 500 наименований.

Обучающиеся имеют доступ к библиотечным фондам и электронным образовательным ресурсам, формируемым по полному перечню дисциплин программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

Программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских:

Кабинеты:

- кабинет гуманитарных дисциплин;
- социально-экономических дисциплин;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Залы:

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

Реализация программы обеспечивает освоение программы в условиях соответствующей образовательной среды с использованием персональных компьютеров.

## **6. ТРЕБОВАНИЕ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО**

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

Практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием занятий не более 6 часов в день.

Перед началом практики с обучающимися проводится инструктаж по охране труда в объеме соответствующих инструкций.

Учебная практика, как правило, реализуется рассредоточено, а производственная практика проводится концентрированно на последнем курсе обучения.

Основными базами практики обучающихся являются:

- учебно-производственные мастерские Промышленно-экономического колледжа;
- ООО «Радуга+»;
- ИП «Русакова Н. И.»

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

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В СООТВЕТСТВИИ С НОЗОЛОГИЕЙ)**

В колледже создана социокультурная среда, способствующая удовлетворению интересов и потребностей обучающихся, развитию личности, имеющая гуманистическую направленность и соответствующая требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности студентов в колледже и компетентности модели современного специалиста. Она представляет собой пространство совместной жизнедеятельности обучающихся, преподавателей, мастеров производственного обучения, педагогов-организаторов и др. сотрудников колледжа.

Для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, реализуется план интеграции учебного и воспитательного процессов. В работе используются следующие способы и средства социализации обучающихся в образовательном пространстве:

- современные активные и интерактивные педагогические технологии;
- студенческое самоуправление, коллективные творческие дела;
- профессионально - производственная деятельность;
- социально - общественная деятельность;
- художественно - творческая деятельность;
- спортивно - оздоровительная деятельность.

В колледже имеется необходимая социальная инфраструктура:

- общежитие;
- столовая на 180 посадочных мест;
- медицинская комната.

Социальная составляющая социокультурной среды колледжа направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности обучающихся. Осуществляется оказание материальной помощи студентам; назначение социальной стипендии студентам; предоставление мест в студенческом общежитии; социальная поддержка студентов, относящихся к категориям: детей-сирот и лиц из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей; лиц, потерявших в период обучения обоих или единственного родителя; зачисление студентов на полное государственное обеспечение; контроль над соблюдением социальных гарантий студентов; содействие социальной адаптации первокурсников к условиям обучения; осуществление лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий.

Профессиональное образование обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

### **Приложение:**

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. ФОС ИА
7. Рабочая программа воспитания
8. Календарный план воспитательной работы

**Организация-разработчик:** Промышленно-экономический колледж ГОУ ВО МО  
«Государственный гуманитарно-технологический университет»

**Разработчики:**

Выставкина Т. М.  
заместитель директора по учебной работе



Печенникова Т. А.  
заместитель директора  
по учебно-производственной работе



Столетова И. В.  
методист

