Государственное общеобразовательное учреждение Ярославской области
«Переславль-Залесская школа-интернат № 3»
(ГОУ ЯО «Переславль-Залесская школа-интернат № 3»

Согласовано
Педагогическим советом
ГОУ ЯО «Переславль-Залесская
школа-интернат № 3»
протокол № 4 от 05.06.2023 г.

Утверждаю:
Директор ГОУ ЯО «Переславль-Залесская
школа-интернат № 3»
_____ Головкина Т.М.
Приказ № 54/01-03 от 16 июня 2023 г.

Головкина Татьяна Михайловна
Подписано цифровой подписью: Головкина Татьяна Михайловна
Дата: 2023.07.12 11:13:38 +03'00'

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

профессионального обучения

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

(с разными формами умственной отсталости)

по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

Квалификация – кухонный рабочий (2 разряд)

Форма обучения – очная

Срок обучения – 2 года

Переславль-Залесский, 2023

Оглавление

1. Общие положения 1.1. Нормативные правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения. 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения. 1.3. Требования к поступающему на обучение	
2.Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной профессионального обучения. 2.1. Объекты профессиональной деятельности выпускников 2.2. Область профессиональной деятельности выпускников. 2.3. Требования к результатом освоения адаптированной образовательной профессионального обучения.	
3.Требования к структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения.	
4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса 4.1. Учебный план 4.2. Календарный учебный график 4.3. Рабочие программы предметов и курсов учебного плана	
5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения 5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся. 5.2. Итоговая аттестация	
6. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), включая детей-инвалидов, инвалидов. 6.1. Кадровое обеспечение 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение 6.3. Материально-техническое обеспечения 6.4. Требования к организации практики 6.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными	

возможностями здоровья (с разными формами умственной отсталости), включая детей-инвалидов, инвалидов.	

1.Общие положения

1.1. Нормативные правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

- Квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск

№ 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание».

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

- Конвенция о правах инвалидов, принята резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи от 13 декабря 2006 года (Федеральный закон от 03 мая 2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации конвенции о правах инвалидов»).

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

- Приказ министерства образования и науки российской федерации от 9 ноября 2015 г. № 1309 об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи.

- Приказ Минобрнауки «Об утверждении Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 26.08.2020 г. № 438.

- Письмо Минобрнауки РФ от 22 апреля 2015 № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации, «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» от 11 февраля 2019 г. № 05-108.

- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учётом нарушенных функций и ограничений».

- Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г.№ 610н.

1.2 Нормативный срок освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения.

Нормативный срок освоения программы по профессии 13249 Кухонный рабочий - 2 года. В указанный период предусмотрено освоение обучающимися профессии кухонный рабочий с

присвоением 2-го квалификационного разряда, при достижении индивидуальных результатов обучения выдаётся характеристика с перечнем работ, которые может выполнять данный выпускник.

1.3. Требования к поступающему на обучение.

К освоению адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющими разные формы умственной отсталости, что подтверждено заключениями ЦПМПК.

Данные лица нуждаются в создании специальных условий профессионального обучения.

Для зачисления в состав обучающихся поступающий на обучение по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий должен предъявить следующие документы:

- документ, удостоверяющий личность;
- свидетельство об обучении;
- заключение ПМПК с рекомендациями получения профессионального обучения;
- документ о регистрации по месту жительства или по месту пребывания;
- индивидуальная программа реабилитации и абилитации (при наличии инвалидности).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной профессионального обучения.

2.1. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства
- кухонная посуда и инвентарь;
- моющие средства;
- процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья;
- тара различного сырья и отходов;
- помещения пищевого производства.

2.2. Область профессиональной деятельности выпускников.

Обучающиеся, освоившие адаптированную основную программу профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий и прошедшие по окончанию обучения итоговую аттестацию, получают возможность применить свои знания и умения по рабочей профессии Кухонный рабочий с уровнем квалификации – 2 разряд на предприятиях общественного питания.

2.3. Требования к результатам освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения

2.3.1. Общие компетенции

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

- Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (при необходимости).

2.3.2. Профессиональные компетенции

Обобщённая трудовая функция	**Требования к трудовым действиям, знаниям, умениям**
Уборка производственных помещений	**Выполнять трудовые действия**: -проверять рабочее состояние и пользоваться уборочным инвентарём, предназначенным 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 моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений; -виды уборочного инвентаря, применяемого для уборки производственных помещений, его маркировку; -инструкции по использованию моющих и дезинфицирующих средств; -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 уборке производственных

	помещений; -возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии; - требования к технике безопасности при уборке производственных помещений; -требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений; -правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для последующего использования. **уметь:** -мыть полы и стены производственных помещений; - мыть и обрабатывать поверхности рабочих столов и оборудования в подготовительных цехах; -проводить дезинфекцию в рабочих зонах; -проводить генеральную уборку производственных помещений; -поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; -пользоваться уборочным инвентарём и средствами уборки; -пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке 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 средств.
Обработка традиционных видов овощей, грибов, 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 учетом обеспечения качества продуктов;
Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.	**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; - 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 при: перебирании, 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.

2.3.3. Личностные результаты профессионального обучения

- готовность (положительная мотивация) к выполнению трудовых задач;
- проявление самостоятельности в трудовых действиях;
- уважительное отношение к сотрудникам в учебных, деловых и бытовых ситуациях;
- умение обращаться за помощью при затруднениях;
- умение планировать, исполнять и оценивать результаты трудовых действий;
- наличие установки на безопасный, здоровый образ жизни;
- бережное отношение к материальным ценностям;
- соблюдение трудовой дисциплины, понимание должностных обязанностей и трудовых прав;
- соблюдение нравственных норм в условиях профессиональной коммуникации и социального взаимодействия;
- сознательное отношение к соблюдению правил безопасности в профессиональной деятельности;
- повышение уровня социально-бытовой умелости в бытовых ситуациях;
- повышение уровня осведомлённости и принятия социальных норм и правил;
- проявление положительных черт характера в профессиональной деятельности: трудолюбия, отзывчивости, аккуратности, взаимопомощи;
- применение полученных знаний и умений в новых ситуациях (производственных, бытовых);
- осознание себя гражданином, принятие обязанностей, проявление активности в общественной жизни;
- внимательное отношение к нуждам других людей, проявление доброжелательности в отношениях, участие общественно-полезных делах.
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.

3. Требования к структуре адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения.

Программа включает:

- требования к результатам реализации программы;
- учебный план,
- календарный учебный график;

- рабочие программы дисциплин общеобразовательной (коррекционно-развивающей) направленности и профессионального обучения (общепрофессионального и профессионального циклов, практики);

- промежуточную и итоговую аттестацию;

- описание условий для реализации программы.

Каждая рабочая программа включает следующие разделы:

- пояснительную записку с указанием цели, задач предмета (курса), планируемых предметных и личностных результатов;

- тематическое планирование с указанием содержания учебного материала;

- поурочное планирование.

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Учебный план

Учебный план рассчитан на обучение в течение двух лет по пятидневной неделе. Обязательная недельная нагрузка обучающихся – 30 часов. 10 часов в неделю отводится на проведение коррекционно-развивающих занятий (курсов) и внеурочную деятельность. За основу взят учебный план из Федеральной адаптированной основной образовательной программы для обучающихся с умственной отсталостью (2 вариант) для X-XII классов (приказ

Недельный учебный план адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения лиц с ОВЗ, имеющими разные формы умственной отсталости.

С учётом психофизиологических особенностей обучающихся продолжительность обучения по годам:

1 год: 1 полугодие – 16 недель, второе полугодие – 18 недель. Общее количество часов – 1360. Общеобразовательные предметы – 408 ч, профессиональное обучение - 612 ч Индивидуальные и подгрупповые коррекционные курсы – 204 ч; внеурочные занятия – 136 ч

2 год: 1 полугодие – 16 недель, второе полугодие – 18 недель. Общее количество часов – 1360. Общеобразовательные предметы – 408 ч, профессиональное обучение - 612 ч. Индивидуальные и подгрупповые коррекционные курсы – 204 ч; внеурочные занятия – 136 ч

Учебный план профессионального обучения

Цикл	Модуль	Количество часов		
		1 курс	2 курс	Всего
Общепрофессиональный учебный цикл.		7	7	14
	ОП1. Основы здорового питания	1	0	1
	ОП2. Охрана труда и техника безопасности	1	1	2

	ОП 3. Поиск работы	0	1	1
	ОП4. Информатика (основы компьютерной грамотности)	1	1	2
	ОП5. Производственная санитария и гигиена труда	2	1	3
	ОП6. Технологическое оборудование и технологические процессы предприятий общественного питания	1	1	2
	ОП7. Товароведение продовольственных товаров	1	1	2
Профессиональный учебный цикл		11	11	22
	ПУ1 Уборка производственных помещение	2	3	5
	ПУ2 Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуду и приборов	3	2	5
	ПУ3 Обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов.	3	3	6
	ПУ4	3	3	6
Максимальная недельная нагрузка		30	30	
Внеурочная деятельность		10	10	20
Внеурочная деятельность по направлениям		4	4	8

Учебная практика (в днях, часах в год, в неделю)	10/68/2	5/34/1	3
Производственная практика (в днях)		5/34/1	1
Общекультурное направление. Основы компьютерной грамотности	1	1	2
Спортивно-оздоровительное направление. Спортивные и подвижные игры.	1	1	2
Коррекционные курсы	6	6	12

4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график содержит информацию об учебных и каникулярных периодах, организации практики, промежуточной и итоговой аттестации.

4.3. Рабочие программы предметов и курсов учебного плана

Педагоги разрабатывает рабочие программы, входящие в учебный план:

- по обшеобразовательным предметам (общеразвивающего коррекционного цикла);
- по общепрофессиональному учебному циклу;
- по профессиональному учебному циклу;
- по внеурочной деятельности, включающей программы по направлениям внеурочной деятельности (в т. ч. учебная и производственная практика) и коррекционные курсы (подгрупповая и индивидуальная форма работы).

Рабочая программа должна содержать пояснительную записку, в которой содержатся цель и задачи предмета, курса, модуля адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения, практики, требования к личностным и предметным результатам (компетенциям), тематический план и поурочное (почасовое) планирование. В рабочих программах по общепрофессиональному и профессиональному учебному циклу указывается количество теоретических и практических часов.

5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, лабораторная, практическая, отчет (по практикам) выбираются преподавателем исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных работ, контрольного тестирования и др. форм контроля 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 оценивает результаты учебной деятельности по завершению учебного периода (полугодие, курс): вычисляет средний показатель по текущим отметкам по учебным предметам.

5.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий» является обязательной и осуществляется после освоения программы в полном объеме.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя:

- практическую квалификационную работу;

- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по профессии.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, квалификация «Кухонный рабочий» 2 разряда.

6. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), включая детей-инвалидов, инвалидов.

6.1. Кадровое обеспечение

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения лиц с ОВЗ, имеющими различные формы умственной отсталости, реализуется учителями общеобразовательных предметов, учителями технологии (трудового обучения), педагогом-психологом, социальным педагогом, учителем-дефектологом. Все педагоги должны иметь среднее или высшее педагогическое образование, при отсутствии основного образования по направлению «Олигофренопедагогика» - переподготовку (курсы повышения квалификации) по данному направлению. К преподаванию предметов общепрофессионального и профессионального циклов могут привлекаться мастера

производственного обучения, которые должны иметь инженерно-технологическое образование не ниже среднего профессионального.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной основной программы профессионального обучения ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации учебного процесса. Образовательная организация обеспечивает работникам возможность повышения профессиональной квалификации.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная основная программа профессионального обучения обеспечена опорными конспектами, технологическими картами, видеоматериалами по всем дисциплинам и учебной практике. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает справочную литературу, периодические издания. Создаются электронные версии методических разработок учителей по изучению дисциплин.

В целях совершенствования учебного процесса постоянно функционирует методическое объединение, заседание которого осуществляется 1 раз в четверть. На заседании методического объединения обсуждаются актуальные вопросы организации учебной работы, а также изменения в законодательной базе.

В школе-интернате имеется читальный зал.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду, к к сети Интернет в образовательных целях.

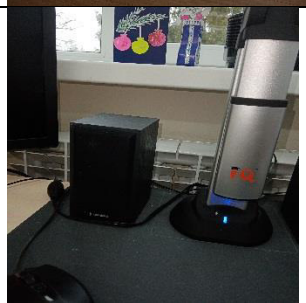
6.3. Материально-техническое обеспечения

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья, отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся, создана безбарьерная архитектурная среда в учебном корпусе, спортивном зале, общежитии, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно- гигиенических помещений.

В образовательном учреждении имеются учебные классы, кабинеты для коррекционных занятий, внеурочных курсов, спортзал, мастерская поварского дела, которые оборудованы с учётом содержания образования лиц с ОВЗ, имеющих различные формы умственной отсталости, а также с учётом обеспечения доступности помещений, в

которых организован учебный процесс для лиц с умственной отсталостью, маломобильных групп населения.

Учебная мастерская имеет оборудование для организации практических занятий.

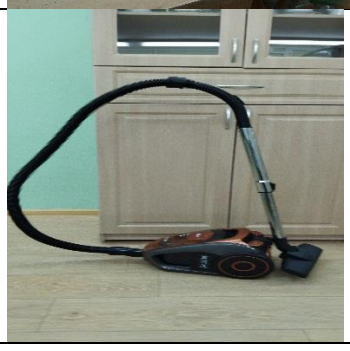
Наименование оборудования и мебели	
Стол обеденный **2022**	
Комплект из стиральной машины и раковины (стиральная машина Condi раковина Престиж **2022**	
Доска аудиторская **2022**	
Интерактивная панель 65 дюймов для школьных мастерских в комплекте с мобильной стойкой **2022**	
Монитор Китай **Клавиатура** **Мышь компьютерная** **Сетевой фильтр** **Системный блок** **2022**	
Колонка Gembird SPK-203 USB **2022**	
Обеденный сервис из 12 предметов **2022**	

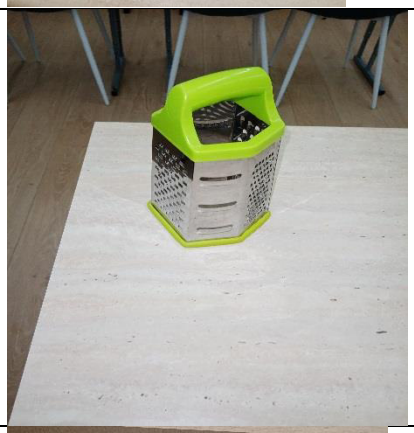
Посудомоечная машина DEXP G11D6PF **2022**	
Разделочная доска универсальная (с приспособлениями для инвалидов) **2022**	
Стул кухонный /обеденный **2022**	
Набор утяжелителей для столовых приборов для инвалидов **2022**	
Открывалка многофункциональная 5 в 1 **2022**	
Держатель для кружек **2022**	

МФУ Canon PIXMA G3415 струйный **2022**	
Блендер Boh MSM 2650B **2022**	
Комод Домоводство **2022**	
Кресло офисное **2022**	

Микроволновая печь Gemilux GL-MW70B17P **2022**	
Многофункциональная овощерезка **2022**	
Набор сковород **2022**	
Набор форм для запекания из жаропрочного стекла **2022**	
Набор форм для выпечки **2022**	

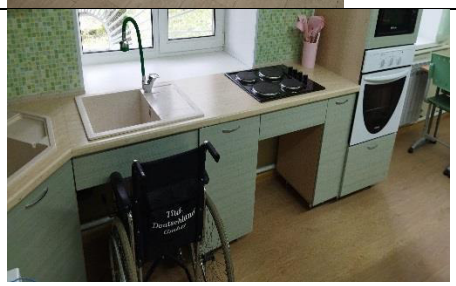
Набор контейнеров для сыпучих продуктов **2022**	
Набор мисок **2022**	
Набор кастрюль **2022**	
Набор кухонных принадлежностей **2022**	
Комплект малых средств реабилитации. Набор посуды для инвалидов **2022**	

Набор ножей **2022**	
Набор столовых приборов **2022**	
Набор разделочных досок **2022**	
Подставка для изготовления торта вращающаяся **2022**	
Пылесос бытовой Аксинья КС-700 **2022**	

Разделочная доска нескользящая **2022**	
Терка 4*х сторонняя **2022**	
Чайный сервиз на 12 персон **2022**	
Чайник электрический SC-EK27G80 **2022**	

Вытяжка GefestBO 4601 12K встраиваемая 2022	
Духовой шкаф GEFEST ЭДВ ДА 602-01 2022	
Комод со встроенной гладильной доской 2022	
Кухня с кухонным островом и мойками 2022	

Стол офисный 1400*750*1400 **2022**	
Холодильник **АТЛАНТ** **2022**	
Шкаф для посуды (буфет) **2022**	
Шкаф для хранения Домоводство **2022**	
Шкаф книжный **2022**	

Шкаф угловой (с зеркальной дверью) **2022**	
Электрическая варочная панель Simfer H60E04B016 **2022**	
Доска магнитно - маркерная 100*75 **2022**	
Стол ученический 2х местный (СТАРОЕ) **2022**	

Стул ученический 2022	
Жалюзи вертикальные тканевые 2015 (СТАРОЕ)	
Комплект учебно - методических материалов изучения направления «поварское дело»(общая кулинария)	

Производственная практика может быть организована на базе школьной столовой, которая имеет полный набор подготовительных цехов, оборудования для обеспечения качества практической подготовки кухонных рабочих.

6.4. Требования к организации практики

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебная практика осуществляется в мастерской школы-интерната. При определении мест прохождения производственной практики необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда. Учебная и производственная практика организуется в соответствии с рабочей программой и требованиями адаптированной основной программы профессионального обучения к результатам обучения (профессиональным компетенциям).

6.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с разными формами умственной отсталости), включая детей-инвалидов, инвалидов.

Социокультурная среда образовательной организации представлена следующими компонентами:

- Реализация учебного плана и организационно-педагогическое сопровождение лиц с ОВЗ, инвалидностью (рациональный подход к составлению расписания учебных занятий, подбор и разработка учебных материалов, контроль посещения занятий, помощь в организации

самостоятельной работы, организацию индивидуальных и групповых консультаций, проведение индивидуальных занятий или занятий в малых группах по отдельным дисциплинам, мониторинг результатов текущего контроля и промежуточной аттестации, коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся).

- Психолого-педагогическое сопровождение (психолого-педагогическая диагностика, организация фронтальной и индивидуальной коррекционно-развивающей поддержки обучающихся, консультирование педагогов по вопросам психофизических особенностей данной категории, проведение инструктажей, консультаций и семинаров для преподавателей и сотрудников, консультирование обучающихся, их законных представителей по запросам).

- Социально-педагогическое сопровождение (социальная диагностика; консультирование по вопросам социальной защиты, льгот и гарантий, содействие реализации их прав; социальное обучение (социально-бытовым и социально -средовым навыкам); 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).

- Медицинско-оздоровительное сопровождение включает в себя (диагностика и оценка состояния здоровья обучающихся, уточнение показании и противопоказания по конкретной профессии; физического состояния обучающихся, сохранение здоровья, контроль состояния здоровья обучающихся, установка допустимых учебно-производственных нагрузок и режима обучения).

- Предоставление услуг дополнительного образования.

- Участие обучающихся в реализации воспитательной программы образовательного учреждения, включая культурные, спортивно-массовые мероприятия, общественные практики.