



**Разработчики адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

Зам. директора по УПР  
Старший методист  
Методист  
Педагог-психолог  
Сопровождающая

Ковалева Елена Михайловна  
Рязанцева Екатерина Викторовна  
Долгих Ольга Павловна  
Надеева Елена Викторовна  
Бочарова Светлана Александровна

# Содержание

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОП ПО

1.2. Требования к поступающим

## **Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения АОП ПО**

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОП ПО

2.4. Результаты реализации АОП ПО

2.5. Трудоемкость АОП ПО

2.6. Срок освоения АОП ПО

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

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

## **Раздел 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.

## **Раздел 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОП ПО**

## **Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся**

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

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

## **РАЗДЕЛ 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения 16675 «Повар» основе Федерального государственного профессионального стандарта по профессии 16675 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г., № 610н зарегистрированного Министерством юстиции № 557 и адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта) строится с учетом психологических и индивидуальных особенностей каждого обучающегося. Рабочие программы учебных дисциплин и практической подготовки адаптированы для обучения данной категории обучающихся на основе применения современных педагогических технологий: личностно-ориентированного образования, ИКТ, элементов проблемного обучения, на принципах индивидуализации и дифференциации.

Учебная дисциплина «Адаптивная физическая культура» направлена на адаптацию к нормальной социальной среде людей с ограниченными возможностями, преодолению психологических барьеров, препятствующих ощущению полноценной жизни, стимулированию позитивных морфофункциональных сдвигов в организме, формируя тем самым необходимые двигательные координации, физические качества и способности, направленные на жизнеобеспечение, работу по развитию и совершенствованию организма.

Обучающиеся с нарушением интеллекта - это лица, имеющие недостатки в психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Все обучающиеся с нарушением интеллекта испытывают выраженные затруднения в усвоении учебных программ в связи с :

### **1. психологическими особенностями:**

- недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности,
- недоразвитое словесно-логическое и абстрактное мышление,
- сниженная активность мыслительной деятельности,
- замедленная скорость приема информации,
- кратковременная память,
- неустойчивое внимание,
- недоразвитие речевой деятельности, вследствие этого затруднения в воспроизведении словесного материала.

### **2. личностными особенностями:**

- неразвитая эмоционально-волевая сфера,
- заниженная самооценка,
- недостаточный самоконтроль,
- слабость собственных намерений, большая внушаемость,
- отсутствие инициативы и самостоятельности,
- вспыльчивость и агрессивность,
- сопротивление новому и неизвестному,
- частая смена настроения.

### **3. поведенческими особенностями:**

- высокая конфликтность,
- неадекватные поведенческие реакции,
- слабая мотивированность к межличностным контактам обуславливается незрелостью социальных мотивов и незрелостью навыков общения обучающихся.

При реализации АОП ПО предусмотрены следующие формы (варианты) адаптации образовательной программы:

- разработка индивидуальных графиков обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ<sup>1</sup>;
- включение в вариативную часть образовательных программ профессионального обучения адапционных дисциплин, позволяющих индивидуально корректировать нарушения учебных и коммуникативных умений и способствовать профессиональной и социальной адаптации обучающихся;
- выбор мест прохождения практики с учетом требований их доступности;
- выбор формы проведения практики с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья;
- использование различных форм обучения (практико-ориентированное (дуальное) обучение, дистанционное обучение, электронное обучение);
- использование методов обучения, исходя из их доступности для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, а также в зависимости от целей обучения, содержания обучения, исходного уровня имеющихся знаний, умений, навыков, уровня профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения;
- использование форм и методов контроля и оценки результатов обучения;
- проведение индивидуального входящего (входного) контроля для определения индивидуальных способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала у обучающихся с ОВЗ и инвалидов;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся с учетом ограничений их здоровья;
- информационное обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- осуществление личностного, индивидуального социального сопровождения (волонтерское движение и т.п.)
- установление особого порядка освоения дисциплины «Физическая культура» на основе соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

Вариант реализации адаптированной образовательной программы

- обучение в отдельной группе в те же сроки обучения, что и остальные обучающиеся, или увеличенные сроки обучения;
- обучение по индивидуальному графику, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий.

### **1.1. Нормативные основания для разработки АОП ПО:**

- Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 №181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);
- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Конвенция о правах инвалидов;
- 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»);

---

<sup>1</sup> Здесь и далее курсивом выделены вариативные составляющие программы. В своей АОП ПО курсив убирается.

- 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»;
  - 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»;
  - 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»);
  - 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)");
  - 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»);
  - Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. №ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
  - Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. №515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»
  - 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);
  - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
  - Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. №Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».
  - Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 № 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г., № 610н зарегистрированного Министерством юстиции № 557.

- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью (вместе с Разъяснениями о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью)»
- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 06.09.2020 № 05-1518 «
  - О направлении методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по комплексному психолого-педагогическому, в том числе тьюторскому, сопровождению студентов с инвалидностью и ОВЗ, обучающихся по программам среднего профессионального образования).
  - Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 25.08.2022 № 07-5789 « О направлении методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по организации цикла внеурочных занятий «Разговоры о важном» для обучающихся с нарушениями слуха, зрения, речи, опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, расстройствами аутистического спектра, а также с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и тяжелыми множественными нарушениями развития)»).
  - Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 08.09. 2022 № 05-1597 «О направлении методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)»).

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте АОП ПО:

ПС – профессиональный стандарт;  
 АОП – адаптированная образовательная программа;  
 ПО – профессиональное обучение;  
 МДК – междисциплинарный курс;  
 ПМ – профессиональный модуль;  
 ОТФ – обобщенные трудовые функции;  
 ТФ – трудовые функции;  
 ТД – трудовые действия;  
 ЛР – личностные результаты  
 Цикл ОП.00 – общепрофессиональный цикл;  
 Цикл А.00 – адаптационный цикл.

### 1.2. Требования к поступающим

К освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие

основного общего или среднего общего образования, обучавшиеся в специальных (коррекционных) школах.

Лица с ограниченными возможностями здоровья для обучения по адаптированной программе профессионального обучения должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

## **РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОП ПО**

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

- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания;
- техническая и технологическая документация.

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

ПК 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.

ПК 1.3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.

ПК 1.4 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ПК 2.1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

ПК 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

ПК 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

ПК 2.5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

ПК 2.6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

ПК 2.7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

ПК 2.8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

ПК 2.9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара

ПК 2.10 Приготовление блюд из творога по заданию повара

ПК 2.11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.

ПК 2.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара

ПК 2.13 Приготовление горячих напитков по заданию повара

- ПК 2.14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- ПК 2.15 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
- ПК 2.16 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
- ПК 2.17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
- ПК 2.18 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- ПК 2.19 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
- ПК 2.20 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
- ПК 2.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
- ПК 2.22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

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

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

### **2.4. Результаты реализации АОП ПО**

По окончании обучения выпускник с ОВЗ, освоивший АОП по профессии 16675

Повар должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- 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 сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям - Правила и технологии расчетов с потребителями
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Вид профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт / ЕТКС «наименование»	Программа профессионального обучения
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Профессиональный стандарт / ЕТКС «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г., № 610н зарегистрированного Министерством юстиции № 557.	ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Профессиональный стандарт / ЕТКС «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г., № 610н зарегистрированного Министерством юстиции № 557.	ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
<b>Трудовая функция (профессиональная компетенция)</b>		
ТФ 1 (обобщенная ТФ)	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	
Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,	

	<p>инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	
Умения	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	
Знания	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной</p>	

	безопасности в организациях питания	
ТФ 2 (обобщенная ТФ)	- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	
Трудовые действия	<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p>	

	<p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>	
<p>Умения</p>	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>б</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные</p>	

	изделия на вынос	
Знания	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	

### **Личностные результаты реализации программы воспитания**

Гражданское воспитание	
ЛР 1	Знающий и принимающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
ЛР 2	Понимающий сопричастность к прошлому, настоящему и будущему народа России, тысячелетней истории российской государственности на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.
ЛР 3	Проявляющий уважение к государственным символам России, праздникам.
ЛР 4	Проявляющий готовность к выполнению обязанностей гражданина России, реализации своих гражданских прав и свобод при уважении прав и свобод, законных интересов других людей.
ЛР 5	Выражающий неприятие любой дискриминации граждан, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции в обществе.
ЛР 6	Принимающий участие в жизни класса, общеобразовательной организации, в том

	числе самоуправления, ориентированный на участие в социально значимой деятельности, в том числе гуманитарной.
Патриотическое воспитание	
ЛР 7	Сознающий свою национальную, этническую принадлежность, любящий свой народ, его традиции, культуру.
ЛР 8	Проявляющий уважение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в родной стране.
ЛР 9	Проявляющий интерес к познанию родного языка, истории и культуры своего края, своего народа, других народов России.
ЛР 10	Знающий и уважающий достижения нашей Родины — России в науке, искусстве, спорте, технологиях, боевые подвиги и трудовые достижения, героев и защитников Отечества в прошлом и современности.
ЛР 11	Принимающий участие в мероприятиях патриотической направленности.
Духовно-нравственное воспитание	
ЛР 12	Знающий и уважающий духовно-нравственную культуру своего народа, ориентированный на духовные ценности и нравственные нормы народов России, российского общества в ситуациях нравственного выбора (с учётом национальной, религиозной принадлежности).
ЛР 13	Выражающий готовность оценивать своё поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных ценностей и норм с учётом осознания последствий поступков.
ЛР 14	Выражающий неприятие антигуманных и асоциальных поступков, поведения, противоречащих традиционным в России духовно-нравственным нормам и ценностям.
ЛР 15	Сознающий соотношение свободы и ответственности личности в условиях индивидуального и общественного пространства, значение и ценность межнационального, межрелигиозного согласия людей, народов в России, умеющий общаться с людьми разных народов, вероисповеданий.
ЛР 16	Проявляющий уважение к старшим, к российским традиционным семейным ценностям, институту брака как союзу мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей.
ЛР 17	Проявляющий интерес к чтению, к родному языку, русскому языку и литературе как части духовной культуры своего народа, российского общества.
Эстетическое воспитание	
ЛР 18	Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в искусстве.
ЛР 19	Проявляющий эмоционально-чувственную восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание их влияния на поведение людей.
ЛР 20	Сознающий роль художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.
ЛР 21	Ориентированный на самовыражение в разных видах искусства, в художественном творчестве.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	
ЛР 22	Понимающий ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении здоровья, знающий и соблюдающий правила безопасности, безопасного поведения, в том числе в информационной среде.
ЛР 23	Выражающий установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение

	гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность).
ЛР 24	Проявляющий неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, игровой и иных форм зависимостей), понимание их последствий, вреда для физического и психического здоровья.
ЛР 25	Умеющий осознавать физическое и эмоциональное состояние (свое и других людей), стремящийся управлять собственным эмоциональным состоянием.
ЛР 26	Способный адаптироваться к меняющимся социальным, информационным и природным условиям, стрессовым ситуациям.
Трудовое воспитание	
ЛР 27	Уважающий труд, результаты своего труда, труда других людей.
ЛР 28	Проявляющий интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний.
ЛР 29	Сознающий важность трудолюбия, обучения труду, накопления навыков трудовой деятельности на протяжении жизни для успешной профессиональной самореализации в российском обществе.
ЛР 30	Участвующий в решении практических трудовых дел, задач (в семье, общеобразовательной организации, своей местности) технологической и социальной направленности, способный инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность.
ЛР 31	Выражающий готовность к осознанному выбору и построению индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учётом личных и общественных интересов, потребностей.
Экологическое воспитание	
ЛР 32	Понимающий значение и глобальный характер экологических проблем, путей их решения, значение экологической культуры человека, общества.
ЛР 33	Сознающий свою ответственность как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред.
ЛР 34	Выражающий активное неприятие действий, приносящих вред природе.
ЛР 35	Ориентированный на применение знаний естественных и социальных наук для решения задач в области охраны природы, планирования своих поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды.
ЛР 36	Участвующий в практической деятельности экологической, природоохранной направленности.
Ценности научного познания	
ЛР 37	Выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом индивидуальных интересов, способностей, достижений.
ЛР 38	Ориентированный в деятельности на систему научных представлений о закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой.
ЛР 39	Развивающий навыки использования различных средств познания, накопления знаний о мире (языковая, читательская культура, деятельность в информационной, цифровой среде).
ЛР 40	Демонстрирующий навыки наблюдений, накопления фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской деятельности.

## 2.5. Трудоемкость АОП ПО

Общий объем учебной нагрузки при 6-дневной неделе составляет 36 часов.

Теоретическое обучение представлено: общепрофессиональными дисциплинами в объеме 424 часа, и профессиональными дисциплинами в объеме 858 часов. Учебная практика - 72 часа, производственная практика – 432 часа.

Предусмотрено проведение промежуточной аттестации по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла (ОП.00):

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

ОП.06 Общие компетенции профессионала

ОП.07 Рынок труда и профессиональная карьера

ОП.08 Основы предпринимательства

профилирующему междисциплинарному курсу (МДК)

МДК.01.01. Технология выполнения инструкций и задания повара по организации рабочего места.

МДК.02.01. Технология подготовки продуктов для приготовления блюд , напитков и кулинарных изделий по заданию повара

МДК.02.02. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.

МДК.02.03. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей бобовых , кукурузы и круп по заданию повара

МДК.02.04. Технология приготовления блюд из рыбы и мясных продуктов, птицы , дичи по заданию повара.

МДК 02.05 Технология приготовления блюд из яиц, творога, макаронных изделий и теста по заданию повара

МДК 02.06 Технология приготовления сладких блюд и напитков по заданию повара

МДК 02.07 Технология приготовления и оформления холодных и горячих блюд и закусок по заданию повара

МДК 02.08 Технология приготовления супов и соусов по заданию повара

МДК 02.09 Технология порционирования, раздачи блюд , оформление платежей и упаковка готовых блюд по заданию повара.

Промежуточная аттестация проводится за счет объема времени, предусмотренного на изучение учебных дисциплин. Подготовка по профессии завершается квалификационным экзаменом и выдачей обучающимся свидетельства о профессии рабочего.

## 2.6. Срок освоения АОП ПО

Формы обучения: очная. Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования: – 10 месяцев.

## **РАЗДЕЛ 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОП ПО ПРИЛОЖЕНИЯ**

1. Учебный план и календарный график

2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла

4. Адаптированные программы профессиональных модулей

5. Программа адаптивной физической культуры

6. КИМ и КОС АОППО

7. Рабочая программа воспитания

8. Календарный план воспитательной работы

#### **РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОП ПО**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по АОП ПО, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением.

Форма контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Рекомендуется предусмотреть увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/ экзамене.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии..... (указать).

Квалификационный экзамен независимо от обобщенных трудовых функций включает в себя *практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.* К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

*Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд или класс, категория по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство по профессии 16675 Повар.*

*Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).*

*ФОС включают в себя:*

*- комплект оценочных средств текущего контроля, который разрабатывается по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, преподавательским составом техникума и включает: титульный лист; паспорт оценочных средств; описание оценочных процедур по программе;*

*- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;*

*- фонды оценочных средств по итоговой аттестации.*

- материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОП ПО

Приложение №6:

- текущий контроль
- промежуточный контроль
- квалификационный экзамен

Приложение №9: Система оценки достижения планируемых результатов освоения Адаптированной образовательной программы (АОП) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

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

##### **5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения**

*В реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальный*

педагог, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса. Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и стажировки в профильных организациях и на предприятиях.

Требования к личности преподавателя включают в себя:

- компетентность в сфере преподаваемой дисциплины и знания специальных основ коррекционной педагогики,
- снижение уровня конфликтности,
- психологические умения (уметь управлять собой),
- творческий подход в работе,
- настойчивость, систематичность и последовательность в достижении цели.

## 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методические материалы – это комплекс средств обучения и контроля, необходимых и достаточных для качественной реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения в соответствии с учебным планом. Учебно-методические материалы предусматривают логически последовательное изложение учебного материала программы, использование современных педагогических технологий и технических средств, позволяющих обучающимся осваивать учебный материал на доступном уровне и получать навыки по его использованию в практической деятельности.

Адаптированная программа профессионального обучения обеспечена учебно-планирующей документацией по всем дисциплинам. При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся. Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: для лиц с нарушениями психического развития используются тексты с иллюстрациями, мультимедийные материалы. При проведении учебных занятий педагоги используют технологии личностно-ориентированного и практико-ориентированного обучения, применяют методику поэтапного (пошагового) формирования умственных и трудовых действий, методы коррекционно-развивающего обучения, направленные на развитие познавательной деятельности обучающихся данной группы. Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет через электронную библиотеку «ЛАНЬ».

Создание информационно-методических условий реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения связано с развитием информационной образовательной среды колледжа.

Основными элементами информационной образовательной среды учреждения являются:

- информационно-образовательные ресурсы в виде презентаций по учебным дисциплинам и производственному обучению, тестовых заданий промежуточной аттестации;
- информационно-образовательные ресурсы на сменных носителях (открытые уроки, семинары);

— информационно-образовательные ресурсы Интернета (сайт учреждения, создание информационного центра, участие в дистанционных конкурсах).

### 5.3. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы осуществляется в учебных кабинетах теоретического обучения. Оборудование учебного кабинета: стол преподавателя, столы и стулья ученические, шкафы. Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор, видеофильмы.

Кабинеты:

спецтехнологии;

экономики;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал
- тренажерный зал
- открытая спортивная площадка,

Залы:

- актовый зал
- библиотека, читальный зал.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Абилимпикс и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Абилимпикс по компетенции «Ландшафтный дизайн» (или их аналогов).

Оснащение учебных мастерских:

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретической подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации АОП имеются:

- учебные кабинеты, оснащенные техникой;
- учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, препаратами, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также оборудованием для организации практических занятий.

Производственная практика реализуется в организациях сельско-хозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области повара.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть трудовыми функциями по всем обобщенным трудовым функциям /овладеть квалификационными работами и профессиональными навыками по квалификационной характеристике, предусмотренные программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Оборудование, необходимое для подготовки: Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета плакаты, схемы, карточки, тесты.

Технические средства обучения: калькуляторы, электронные весы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: электрические плиты;

кухонный комбайн, разделочные столы; инструменты, инвентарь, посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, шумовки, дуршлага, разделочные доски; ножи, вилки, ложки, моечные ванны.

## **РАЗДЕЛ 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОП ПО**

**Требования к организации образовательного процесса обучающихся с нарушением интеллекта** включают в себя:

- замедленный темп ведения занятия,
- индивидуальный подход в подборе упражнений и заданий,
- проведение практических занятий,
- частую смену видов деятельности,
- применение здоровьесберегающих технологий.

Требования к отбору методов и средств обучения, обучающихся с нарушением интеллекта включают в себя:

- применение пассивных методов обучения
- словесный (объяснение, рассказ),
- наглядный (иллюстрация и демонстрация, яркие примеры, больше наглядности),
- практический (многократный повтор упражнений, объясняя задание обращать внимание на ключевые слова, возможно с выводом на экран, лабораторные и практические занятия);
- применение активных методов обучения (игровые технологии, семинар);
- применение интерактивных методов обучения (тренинги учебных и социальных навыков).

Средства обучения также включают в себя:

- применение пассивных средств обучения
- аудиовизуальные средства, компьютеры,
- учебные пособия, словари, справочники, специальная литература,
- практические наглядные пособия (таблицы, плакаты, модели);
- применение активных средств обучения
- алгоритмы и обучающие программы, диапроекторы;
- применение интерактивных средств обучения
- видеоэнциклопедии, электронные лектории, интерактивная доска SMART, аудиовизуальные учебники.

Практическая подготовка является одним из важных предметов для лиц с ОВЗ и инвалидностью. Деятельностный подход к построению процесса практической подготовки является основной характерной особенностью этого учебного предмета, что способствует формированию у обучающихся не только представлений о взаимодействии человека и окружающего мира, о роли трудовой деятельности людей в развитии общества, но и позволяет сформировать у них начальные технологические знания, важнейшие трудовые умения и навыки. Обучение строится с учетом освоения конкретных технологических операций в процессе выполнения работ. Виды практической деятельности и последовательность практических работ построены на основе постепенного увеличения степени технологической сложности выполняемых работ и с учетом возможности проявления обучающимися творческой инициативы и самостоятельности. В процессе практической подготовки осуществляется исправление недостатков познавательной деятельности: наблюдательности, воображения, речи, пространственной ориентировки, а также недостатков физического развития, особенно мелкой моторики рук. Вся работа на уроках практической подготовки должна носить целенаправленный характер, способствовать развитию самостоятельности обучающихся при выполнении заданий, подготавливать их к труду, который осуществляется на базе

мастерских техникума.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и материалы центральной столовой и частных кафе предпринимателей района. (Собственность центральной столовой и частных кафе предпринимателей района).

## **РАЗДЕЛ 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

В техникуме сопровождение обучающихся с ОВЗ и инвалидностью /функции центра сопровождения обучающихся возложены на классного руководителя.

Администрация и педагогический состав техникума создал гуманитарную социокультурную среду, необходимую для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех участников образовательного процесса к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Создан комфортный социально-психологический климат атмосферы доверия и творчества, активного взаимодействия всех участников образовательного процесса.

На сайте техникума *создана вкладка «Доступная среда»*, где размещаются нормативные документы и вся информация по данному направлению деятельности организации.

Ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, организовано взаимодействие со школами-интернатами города, *заключено соглашение с ПМПК*

В техникуме организовано социально-педагогическое сопровождение инклюзивного образовательного процесса (осуществляется социально-психологической службой):

- диагностико-прогностическое сопровождение направлено на помощь в адаптации к образовательному процессу и самопроявления в ситуациях развития;
- организационно-педагогическое сопровождение организовано для помощи в разрешении возможных проблем и трудностей в освоении образовательной программы;
- психолого-педагогическое сопровождение для обучающихся инвалидов, имеющих проблемы в общении и социальной адаптации и направлено на развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность его профессионального становления;
- социальное сопровождение решает спектр вопросов социального характера: обеспечивает доступность и содействие в решении социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиальное обеспечение, помощь и забота волонтеров колледжа.

Техникум организует внеучебную деятельность обучающихся инвалидов, вовлекая и организуя их участие в культурно-досуговых, спортивных мероприятиях, в организацию студенческого самоуправления, работу творческих объединений учебной, эстетической, культурно-исторической, патриотической направленности. В техникуме действуют кружки разной направленности (предметные, патриотические, спортивные секции и факультативы). Ежегодно проходят творческие конкурсы, олимпиады, викторины с учетом возможностей обучающихся.

Одно из важнейших направлений деятельности по обеспечению социальной защиты - это содействие занятости и трудоустройству студентов-инвалидов и выпускников техникума, повышение их социальной адаптации на региональном рынке труда. Колледж постоянно взаимодействует с работодателями, практикуя активные формы и методы работы (ярмарки вакансий, мастер-классы и обучающие семинары и др.).

Испытать себя, применить свои знания, умения и навыки студенты инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья могут, приняв участие в чемпионатах профессионального мастерства «Абилимпикс». Техникум является активным участником чемпионатов и организатором региональных площадок по отдельным компетенциям, что дает возможность студентам проявить себя независимо от возможностей здоровья в качестве участников и волонтеров данных мероприятий.