

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЯРОСЛАВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ИМЕНИ Э.Н. МАКШАНЦЕВОЙ»**

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГОУ ЯО
«Ярославская школа-интернат имени Э.Н. Макшанцевой»
№ 01-11/8 §5 от 01.09.2025 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

лиц с ограниченными возможностями здоровья

по профессии: 16675 «Помощник повара»
Квалификация – младший повар, повар 2,3 разряда

Форма обучения - очная

Ярославль, 2025

1. Общие положения

1.1. Адаптированная образовательная программа профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью) (далее – АОППО), реализуемая в ГОУ ЯО «Ярославская школа-интернат имени Э.Н. Макшанцевой», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом:

— содержания профессионального стандарта «Повар» (наименование обобщенной трудовой функции - «Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара», наименование профессии – «Повар»);

— характеристик деятельности, представленных в Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2022 (Выпуск №51), профессия –повар 2-го разряда, повар 3-го разряда.

1.2. Целью АОППО является создание условий для получения обучающимися качественной профессиональной подготовки, развития у них учебно-познавательного и творческого потенциала, содействие социальной адаптации обучающихся-инвалидов и лиц с нарушениями интеллекта.

1.3. Разработка и реализация АОППО ориентирована на решение следующих задач:

— создание в образовательной организации условий, необходимых для получения лицами с нарушениями интеллекта профессионального обучения, разработка и реализация единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся;

— повышение уровня доступности и качества профессионального обучения для лиц с нарушениями интеллекта;

— обеспечение возможности формирования индивидуальной траектории получения профессионального образования для обучающегося с нарушениями интеллекта;

— развитие в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

1.4. Нормативно-правовые основы разработки АОППО составляют:

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

— Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (в ред. От 29.11.2021г.);

— Конвенция о правах инвалидов;

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

— 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 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 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);

— Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда России от 09 марта 2022г. N113н).

1.5. Нормативный срок освоения АОППО составляет 2 учебных года (в соответствии с действующими в организации календарными учебными графиками) с учетом психофизиологических особенностей развития, связанных с замедленным темпом освоения учебного материала данной категорией обучающихся.

1.6. К поступающему на обучение по программе профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих, не предъявляются требования к уровню общего образования. На обучение поступают лица с нарушениями интеллекта, не имеющие основного общего и среднего общего образования. Поступающий на обучение по АОППО предоставляет:

- документ, удостоверяющий личность (копия);
- свидетельство об обучении (оригинал);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией для обучения по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения (копия);
- заключение МСЭ (поступающий с инвалидностью);
- индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда (поступающий с инвалидностью).

1.7. Профессиональное обучение женщин и лиц в возрасте до восемнадцати лет осуществляется только по тем профессиям рабочих и должностям служащих, работа по которым не запрещена или не ограничена для указанных лиц в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации.

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

2.1. Область профессиональной деятельности

Обучающиеся, освоившие АОППО по профессии «Повар» и сдавшие по окончании обучения итоговую аттестацию, получают возможность применить свои знания и умения в области выполнения на машинах или вручную подготовительных и простых операций по пошиву изделий из различных материалов.

2.2. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО согласно Профессиональному стандарту:

— выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;

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

2.3. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

— 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.

2.4. Осваиваемые виды деятельности

Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы. Использование рецептуры, технологических карт приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы. Осуществление приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров, соусов для горячих блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к

реализации салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок. Проверка исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

2.5. Требования к результатам освоения АОППО

Выпускник:

- подготавливает кухню к организации питания и рабочее место к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- проверяет исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обеспечивает чистоту и порядок на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
- подготавливает сырье и продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливает полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- готовит блюда, напитки и кулинарные изделия;
- выполняет вспомогательные операции при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- упаковывает блюда и кулинарные изделия для доставки и на вынос;
- отпускает готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи.

3. Требования к структуре АОППО

3.1. Программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеразвивающего (коррекционного);
- профессионального;
- учебной, летней трудовой и производственной практики;
- промежуточной и итоговой аттестации.

3.2. Общеразвивающий (коррекционный) учебный цикл представлен следующими дисциплинами: «Чтение», «Деловое и творческое письмо», «Экономический практикум», «Этика», «История и культура родного края», «Человек и его среда», «Физкультура», «Психологический практикум».

Целью изучения учебного предмета «Чтение» является развитие умения осмысленного чтения литературных, публицистических текстов доступного содержания и уровня сложности, подготовка обучающихся к интеграции в современное общество.

«Деловое и творческое письмо» обеспечивает языковое развитие учащихся с нарушением интеллекта, направлено на оказание им помощи в понимании письменной и устной речи, а также формирование навыков делового письма.

Целью изучения учебного предмета «Экономический практикум» является формирование элементарного уровня экономической грамотности, необходимого для социальной адаптации обучающихся.

«Этика» способствует формированию у обучающихся мотивации к осознанному нравственному поведению, развитию представлений о нравственных идеалах и ценностях.

Целью изучения учебного предмета «История и культура родного края» является воспитание уважения к национально-культурным ценностям своего народа, пробуждение и развитие устойчивого интереса к изучению своей малой Родины, формирование основ гражданского самосознания.

Учебный предмет «Человек и его среда» направлен на воспитание человека, знающего и умеющего принимать необходимые меры по предотвращению или устранению чрезвычайной ситуации и не являющегося носителем или источником возникновения экстремальных ситуаций.

Цель изучения учебного предмета «Физкультура» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся в процессе приобщения их к физической культуре, коррекции недостатков психофизического развития, расширении индивидуальных двигательных возможностей.

«Психологический практикум» помогает ученикам преодолеть трудности в общении, способствует успешной социальной адаптации через коррекцию познавательных процессов, развитие личностных, социальных и коммуникативных компетенций обучающихся.

От общего количества часов, выделенных на изучение дисциплин, на практические занятия и учебную практику отводится 66% учебного времени, а на лекционную часть - 34%.

3.3. Профессиональная подготовка по своему содержанию обеспечивает нижний уровень квалификации и ориентирована на требования квалификационных характеристик профессий Общероссийского классификатора рабочих профессий, должностей служащих и тарифных разрядов. Содержание программы профессиональной подготовки обучающиеся осваивают на следующих уровнях:

- уровень ознакомительный (узнавание изученных ранее объектов, свойств);
- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).

В рамках профессиональной подготовки обучающимся для изучения предлагаются следующие дисциплины: «Социально-бытовая ориентировка» представленная дисциплинами «Технология ведения дома», «Уход за одеждой и обувью», «Кулинария»; «Основы кулинарии», «Охрана труда», «Основы товароведения производственных товаров», «Основы санитарии и гигиены», «Кухонные принадлежности и уход за посудой», «Организация ПО питания».

Ученики осваивают профессиональную терминологию, изучают и отрабатывают правила первичной обработки сырья, способы нарезки, нормы закладки, правила хранения продуктов, работу с оборудованием. Изучают рецептуры и технологию приготовления блюд, правила эксплуатации оборудования, требования к качеству, сроки реализации блюд.

3.4. Практика, как обязательный компонент учебного плана, направлена на комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы. Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

— последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;

— целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;

— связь практики с теоретическим обучением.

Видами практики обучающихся, осваивающих АОППО, являются: учебная, летняя трудовая и производственная практика. Программы практики разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно.

При реализации предусмотренных учебным планом дисциплин, относящихся к профессиональной подготовке, у обучающихся формируются необходимые практические умения, на непосредственное развитие которых отводится от 50% до 75% учебного времени (часы практических занятий и учебной практики в условиях учебно-производственной мастерской). Таким образом, учебная практика чередуется с теоретическими занятиями при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Летняя трудовая практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта для последующего освоения избранной специальности.

Производственная практика направлена на углубление первоначального практического опыта и проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности.

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Учебный план определяет качественные и количественные характеристики АОППО:

— объемные параметры учебной нагрузки по семестрам и годам обучения;

— перечень дисциплин общеразвивающего (коррекционного) и профессионального циклов, устанавливает сроки прохождения и продолжительность практики;

— виды учебных занятий, их соотношение в рамках предусмотренных часов, отведенных на изучение дисциплины (лекции, практические занятия, учебная практика);

— распределение форм промежуточной аттестации по семестрам и годам обучения, проведение итоговой аттестации.

Учебный план для реализации АОППО разрабатывается образовательной организацией самостоятельно.

Продолжительность обучения и распределение учебных часов:

1. Первый курс: 38 учебных недель (1-й семестр - 17 учебных недель, 2-й семестр – 21 учебная неделя), 1015ч.;
2. Второй курс: 38 учебных недель (3-й семестр - 17 учебных недель, 4-й семестр - 21 учебная неделя), 1031ч.;
3. Общее количество часов - 2352ч., в том числе:
 - общеразвивающие (коррекционные) предметы - 816ч.;
 - профессиональная подготовка и практика – 1536ч.;
 - консультации – 10ч.;
 - Экзамен - 6ч.;
4. Обязательная недельная нагрузка - 32 часа.

Профессиональная подготовка завершается обязательной итоговой аттестацией с последующей выдачей документа (свидетельства) об уровне квалификации по профессиям Общероссийского классификатора.

Итоговая аттестация включает практическую квалификационную (пробную) работу в пределах требований квалификационной характеристики и собеседование по предметам профессионального цикла. В зависимости от степени нарушений интеллекта собеседование может проходить только по теме практической квалификационной (пробной) работы. Итоговая аттестация осуществляется на последней неделе производственной практики. Консультации используются для проведения дополнительной работы (индивидуальной, подгруппой или групповой) с обучающимися при подготовке к выпускному квалификационному экзамену.

4.2. В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.3. В АОППО включаются:

- рабочие программы дисциплин общеразвивающего (коррекционного) цикла;
- рабочие программы дисциплин профессионального цикла;
- рабочие программы учебной, летней трудовой и производственной практики;
- программа итоговой аттестации.

Реализация рабочих программ учебных дисциплин предусматривает создание специальных условий:

- оборудованные учебные кабинеты, учебно-производственные мастерские;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление обучающимся учебных материалов в различных формах;

— формы и методы контроля, оценки результатов обучения должны быть адаптированы для обучающихся с нарушениями интеллекта.

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

5.1. Текущий контроль успеваемости осуществляется учителем на каждом теоретическом и практическом занятии с целью получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с нарушениями интеллекта имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить возможные затруднения в процессе освоения программ и внести необходимые коррективы, ориентируясь на индивидуальные возможности ученика.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, проведения промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются учителями самостоятельно с последующим рассмотрением на заседании методического объединения учителей.

5.2. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов по итогам семестров. Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося (устно, письменно, в форме тестирования и т.д.). При необходимости возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации или ее проведение в несколько этапов.

Учителям рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, практик с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяется преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

5.3. Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение, является обязательной, проводится в форме квалификационного экзамена и осуществляется после освоения АОППО в полном объеме. Квалификационный экзамен проводится с целью определения соответствия полученных знаний, умений и навыков требованиям программы профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство установленного образца о профессии рабочего, должности служащего.

6. Обеспечение специальных условий для получения профессионального образования обучающимися с нарушениями интеллекта

6.1. Кадровое обеспечение

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО глубоко осведомлены о психофизических особенностях развития обучающихся с нарушениями интеллекта, учитывают их при осуществлении учебного процесса. К реализации АОППО привлекаются специалисты службы сопровождения образовательного процесса (учителя-дефектологи, педагоги-психологи, учителя-логопеды, социальный педагог). Образовательная организация обеспечивает работникам возможность повышения профессиональной компетентности в области вопросов, связанных с обучением, воспитанием и развитием лиц с нарушениями интеллекта.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация АОППО подкреплена разработанными рабочими программами учебных дисциплин, опорными конспектами к ним, технологическими картами, презентационными материалами по всем преподаваемым предметам и практике. Методическим объединением, действующим в школе на регулярной основе, создаются, рассматриваются и транслируются педагогическому сообществу методические разработки учителей, посвященные образованию лиц с нарушениями интеллекта.

6.3 Материально-техническое обеспечение

Через обновление инфраструктуры, в учреждении созданы все необходимые условия, отвечающие потребностям учеников с ОВЗ (нарушениями интеллекта) - учебные кабинеты оснащены интерактивным оборудованием, современными диагностическими комплектами, дидактическими и коррекционно-развивающими средствами обучения.

6.4. Требования к организации практики обучающихся

При определении продолжительности, содержания, мест прохождения практики психолого-педагогическим консилиумом организации учитывается актуальное соматическое и психоэмоциональное состояние обучающегося, рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации.

6.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации

Воспитательная работа в организации проводится согласно разработанной и действующей Рабочей программе воспитания ГОУ ЯО «Ярославская школа-интернат имени Э.Н. Макшанцевой». Цель реализации программы - обеспечение личностного и социокультурного развития обучающихся с нарушениями интеллекта в единстве урочной, внеурочной и внешкольной деятельности, в совместной педагогической работе образовательной организации, семьи и других институтов общества.

Общая цель воспитания конкретизируется через учет возрастных особенностей обучающихся и их особых потребностей, обусловленных состоянием здоровья. Целевым приоритетом в воспитании является создание благоприятных условий для усвоения обучающимися социально значимых знаний, понимания и соблюдения учениками основных норм и традиций того общества, в котором они живут. Это необходимая база для развития социально значимых отношений обучающихся и накопления ими опыта осуществления социально значимых дел в будущем. Целенаправленная и систематическая воспитательная деятельность позволяет развивать у обучающихся ценностные отношения:

- к семье как главной опоре в жизни человека, к значимым взрослым и обучающимся;
- к труду;
- к собственному здоровью;
- к формированию особой культуры - культуры здоровьесбережения;
- к своему Отечеству, своей малой и большой Родине;
- к природе как источнику жизни на Земле, нуждающейся в защите и постоянном внимании со стороны человека;
- к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с другими людьми.

Реализуемые в учреждении программы дополнительного образования направлены на удовлетворение потребностей обучающихся в интеллектуальном и физическом совершенствовании, формирование культуры безопасного образа жизни, укрепление здоровья учеников, развитие их творческого потенциала и познавательной активности.

Дополнительное образование способствует проживанию воспитанниками ситуаций успеха, обеспечивающих формирование у каждого ученика ощущения личностной значимости и веры в собственные возможности и силы.