

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
Б.Ж. Нимаев
« 20 » июня 2025 г.

**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

по профессии 16675 «Повар»

для лиц с нарушением интеллектуального развития

Форма обучения – очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

Улан-Удэ

2025 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее АОП ПО) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 «Повар», регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей с особыми образовательными потребностями.

Адаптированная программа профессионального обучения обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных указанным профессиональным стандартом «Повар».

Основными пользователями являются:

- преподаватели и мастера производственного обучения Техникума;
- слушатели с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, осваивающие профессию «Повар»;
- администрация и коллективные органы управления Техникума;
- абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);
- работодатели.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» (далее Техникум)

Разработчики:

Базарова С.В.- руководитель Центра инклюзивного образования

Русина М.В. – председатель цикловой комиссии рабочих профессий

Шодорова А.Б. – мастер производственного обучения

Хартахоева Э.Д. – преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методического совета

Протокол № от «» июня 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения	7
1.2 Требования к поступающим	9
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения	10
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	10
2.2 Виды профессиональной деятельности	10
2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	10
2.4 Результаты реализации АОППО	11
2.5 Структура АОППО	16
2.6 Трудоёмкость АОППО	17
2.7 Срок освоения АОППО	17
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	19
3.1 Учебный план	19
3.2 Календарный учебный график	19
3.3 Рабочие программы учебных дисциплин	19
3.4 Программа учебной и производственной практик	20
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы	22
4.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	22
4.2 Организация итоговой аттестации выпускников с инвалидностью или ограниченными возможностями здоровья	23
5. Обеспечение специальных условий для слушателей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья	25
5.1 Кадровое обеспечение	25
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	25
5.3 Материально-техническое обеспечение	26
6. Требования к организации практик слушателей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья	30
7. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающей социальную адаптацию слушателей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья	32

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана с целью получения профессионального обучения лицами с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) с различными формами нарушений интеллекта.

Нарушения интеллектуального развития - это качественные изменения всей психики, всей личности в целом, явившиеся результатом перенесенных органических повреждений центральной нервной системы. Это атипичное развития, при котором страдает не только интеллект, но и эмоционально-волевая сфера.

Развитие всех психических процессов у обучающихся с легкими интеллектуальными нарушениями отличается качественным своеобразием. Относительно сохранной оказывается чувственная ступень познания — ощущение и восприятие. Но и в этих познавательных процессах сказывается дефицитарность: неточность и слабость дифференцировки зрительных, слуховых, кинестетических, тактильных, обонятельных и вкусовых ощущений приводят к затруднению адекватности ориентировки лиц с интеллектуальными нарушениями в окружающей среде.

Обучение слушателей с различными формами умственной отсталости

Особая организация учебной и внеурочной работы, основанной на использовании практической деятельности; проведение специальных коррекционных занятий не только повышают качество ощущений и восприятий, но и оказывают положительное влияние на развитие интеллектуальной сферы, в частности овладение отдельными мыслительными операциями. Меньший потенциал обучающихся с интеллектуальными нарушениями обнаруживается в развитии их мышления, основу которого составляют такие операции, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация. Проявляются в трудностях установления отношений между частями предмета, выделении его существенных признаков

и дифференциации их от несущественных, нахождении и сравнении предметов по признакам сходства и отличия и т. д. Из всех видов мышления (наглядно-действенного, наглядно-образного и словесно-логического) у обучающихся с интеллектуальными нарушениями в большей степени недоразвито словесно-логическое мышление. Это выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта. Присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: зачастую, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия.

Использование специальных методов и приемов, применяющихся в процессе коррекционно-развивающего обучения, позволяет оказывать влияние на развитие различных видов мышления обучающихся с интеллектуальными нарушениями, в том числе и словесно-логического. Особенности восприятия и осмысления учебного материала неразрывно связаны с особенностями памяти. Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с интеллектуальными нарушениями также отличается целым рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; произвольное запоминание требует многократных повторений. Менее развито логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти обучающихся с интеллектуальными нарушениями проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала. Использование различных дополнительных средств и приемов в процессе коррекционно-развивающего обучения (иллюстративной, символической

наглядности; различных вариантов планов; вопросов педагога и т. д.) может оказать значительное влияние на повышение качества воспроизведения словесного материала.

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

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

связей и отношений обучающегося с окружающей средой;

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

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

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

— постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» (статья 79);

Федеральный закон № 181-ФЗ от 24.11.1995 г. «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

Приказ Минтруда России от 09.03.2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Минпросвещения России от 31.03.2025 N 253 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере общего, среднего профессионального образования и соответствующего дополнительного профессионального

образования, профессионального обучения, дополнительного образования детей и взрослых, организации отдыха и оздоровления детей, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

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

Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации № 05-108 от 11.02.2019 г. «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 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 31 августа 2020 г. НДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 515 от 04.08.2014 г. «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019 г. №Р-93 «Об

утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022.

Локальные нормативные акты:

Устав ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» действует на основании, утвержденный приказом Министерства образования и науки РБ №1763 от 10.04.2015 г.;

Положение об организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ «БРИЭТ», утв. приказом от 02.08.2017 г. №77;

Положение № 018-2019 об адаптированной образовательной программе среднего профессионального образования и профессионального обучения в ГБПОУ «БРИЭТ», утв. приказом от 02.09.2019 г. № 9.

1.2 Требования к абитуриенту

К освоению АОППО по профессии 16675 «Повар» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования. Прием на обучение по АОППО проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении).

Инвалид при поступлении должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных

условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ОВЗ при поступлении должно предъявить заключение психолого–медико–педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2 Виды профессиональной деятельности

Наименование вида профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

В соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень)

					квалификации
АА	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3

2.4 Результаты реализации АОПО

	Профессиональный стандарт «Повар»	Программа профессионального обучения 16675 «Повар»
Вид профессиональной деятельности	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	
Трудовая функция	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	
Трудовое действие (практический опыт)	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, 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>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, 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>

<p>Умения</p>	<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>	<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>
<p>Знания</p>	<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 условия 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 безопасности в организациях питания</p>	<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 условия 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 безопасности в организациях</p>

		питания
Трудовая функция	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
Трудовое действие (практический опыт)	<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,</p>	<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</p>

	<p>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>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>
Умения	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</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</p>	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</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</p>

	<p>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 изделия на вынос</p>	<p>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 изделия на вынос</p>
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 рецептов 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>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 рецептов 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>	<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>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.5 Структура АОШО

Код, ОП	Наименование ОП, МДК
<i>Общеобразовательный цикл</i>	
O.01	Основы безопасности жизнедеятельности – 38 ч.
O.03	Основы экологии – 56 ч.
<i>Общепрофессиональный цикл</i>	
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия – 22 ч.
ОП.02	Оборудование предприятий и общественного питания – 56 ч.
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены – 18 ч.
ОП.04	Сервировка стола – 24 ч.
<i>Адаптационный цикл</i>	
A.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний – 22 ч.
A.02	Коммуникативный практикум – 20 ч.
A.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии – 30 ч.
A.04	Психология личности и профессиональное самоопределение – 34 ч.
<i>Профессиональный цикл</i>	
ПМ.01	Приготовление блюд и кулинарных изделий из овощей и рыбы
МДК.01.01	Технология обработки и приготовления блюд из овощей, грибов и плодов
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение в учебной мастерской)
МДК.01.02	Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и морепродуктов
УП.01.02	Учебная практика (производственное обучение в учебной мастерской)
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение в учебной мастерской)
МДК.02.02	Приготовление супов и соусов
УП.02.02	Учебная практика (производственное обучение в учебной мастерской)
МДК.02.03	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста

УП.02.03	Учебная практика (производственное обучение в учебной мастерской)
МДК.02.04	Приготовление холодных блюд и закусок
УП.02.04	Учебная практика (производственное обучение в учебной мастерской)
МДК.02.05	Приготовление сладких блюд и напитков
УП.02.05	Учебная практика (производственное обучение в учебной мастерской)
ПП.02	Производственная практика (в техникуме или на предприятии)
К	Групповые, индивидуальные консультации
Физическая культура	
О.03	Адаптивная физическая культура - 134 ч.
ПА	<i>Промежуточная аттестация</i>
ИА	<i>Итоговая аттестация</i>

2.6. Трудоёмкость АОПО

Начало учебного года 1 сентября 2025 г., окончание обучения по данной профессии 30 июня 2027 г.

На освоение образовательной программы отводится 2460 учебных часов. Учебная нагрузка составляет 30 часов при 5-тидневной учебной неделе. Продолжительность занятий по 45 минут, учебные занятия проводятся парами.

2.7 Срок освоения адаптированной образовательной программы

Срок освоения АОП ПО по профессии 16675 «Повар» 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки.

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения слушателю будет присвоена квалификация Повар 2 (второго) разряда, Повар 3 (третьего) разряда.

Слушатели, успешно сдавшие квалификационный экзамен, получают квалификацию по профессии рабочего, должности служащего с присвоением разряда, класса, категории по результатам профессионального обучения, выдаются свидетельства, установленного Техникумом образца, и присваивается 2-й или 3-й базовый разряд по профессии «Повар».

Слушателям, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные оценки, а также лицам, освоившим часть основной программ профессионального обучения и (или) отчисленным из

Техникума выдаётся справка об обучении или о периоде обучения установленной формы.

3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Учебный план

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

3.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОП ПО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

В процессе освоения программ профессионального обучения слушателям предоставляются каникулы – 11 недель в учебном году, а также в учебном графике предусмотрены дополнительные каникулы: 1 неделя в ноябре, 1 неделя в марте.

3.3 Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин составляют содержательную

основу АОП ПО по профессии «Повар».

Рабочие программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла:

Основы безопасности жизнедеятельности – 38 ч.

Физическая культура - 134 часа.

Основы экологии – 56 ч.

Рабочие программы общепрофессионального цикла:

ОП.01 Экономика отрасли и предприятия - 22 ч.

ОП.02 Оборудование предприятий общественного питания - 56 ч.

ОП.03 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 18 ч.

ОП.04 Сервировка стола – 24 ч.

Рабочие программы профессионального учебного цикла:

МДК.01.01 Технология обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, плодов– 66 ч.

МДК.01.02 Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и морепродуктов – 54 ч.

МДК.02.01 Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы–76 ч.

МДК.02.02 Приготовление супов и соусов – 22 ч.

МДК.02.03 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста – 34 ч.

МДК.02.04 Приготовление холодных блюд и закусок – 12 ч.

МДК.02.05 Приготовление сладких блюд и напитков – 12 ч.

Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла - 106 ч.:

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний - 22 ч.

Психология личности и профессиональное самоопределение - 34 ч.

Адаптивные информационные и коммуникационные технологии - 30 ч.

Коммуникативный практикум - 20 ч.

3.4 Программа учебной и производственной практик

Адаптированная рабочая программа учебной практики является составной частью профессиональной образовательной программы для подготовки слушателей профессии 16675 «Повар» из числа лиц с нарушениями интеллекта: учебная практика относится к специальному циклу, связана с освоением основных видов профессиональной деятельности.

Программы учебной и производственной практик:

Учебная практика - 960 ч. (УП.01.01 – 234 ч., УП.01.02 – 240 ч., УП.02.01 – 216 ч., УП.02.02 – 78 ч., УП.02.03 – 126 ч., УП.02.04 – 30 ч., УП.02.05 – 36 ч.)

Производственная практика - 660 ч. (ПП.01 – 330 ч., ПП.02 – 330 ч.)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

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

Всего за весь период обучения учебным планом предусмотрено 2 экзамена.

Промежуточная аттестация слушателей осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачётов и экзаменов.

Форма промежуточной аттестации для слушателей с инвалидностью и ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости для них увеличивается время на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации лицам с нарушениями интеллекта.

4.2 Организация итоговой аттестации выпускников с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация слушателей из числа лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллекта), осваивающих программы профессионального обучения, проводится в виде сдачи квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Итоговая аттестация слушателей с инвалидностью и ОВЗ, осваивающих программы профессиональной подготовки, должна проводиться с учетом их психофизиологических возможностей на принципах индивидуализации и дифференциации.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить:

- предоставление отдельной аудитории;
- увеличение времени для подготовки ответа;
- присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
- выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;
- выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);
- использование специальных технических средств;

-предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей и мастеров Техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних образовательных организаций, работодателей по профилю подготовки выпускников.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие требования, предусмотренные АОП ПО по профессии 16675 «Повар». Оценка качества выполненных практических работ осуществляется комиссией, в состав которой входят: руководитель Центра инклюзивного образования, заведующий учебной частью, методист, заведующий учебной и производственной практикой, внешние эксперты (представители от работодателей).

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационной комиссии.

По особому распоряжению учредителя в период сложной санитарно-эпидемиологической обстановки итоговая аттестация проходит с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Квалификационный экзамен в части практической квалификационной работы оценивается по решению техникума на основе:

- а) результатов промежуточной аттестации по профессиональным дисциплинам программы профессионального обучения;
- б) наличия статуса победителя, призёра или участника чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс».

Квалификационный экзамен в части проверки теоретических знаний проводится с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья слушателей с

нарушениями интеллекта. Квалификационный экзамен проводится при личной явке слушателя в техникум или посредством удалённого взаимодействия с помощью электронной информационно-образовательной среды.

5 ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация АОП ПО по профессии 16675 «Повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и учебной практики. Педагоги, работающие по адаптированной программе, прошли курсы повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья:

- Программа повышения квалификации «Введение в тифлокомментирование», ФГБОУ ДПО «ИРПО», 36 часов, 2023 – 2 чел.
- Программа дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) для преподавателей «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья», РУМЦ СПО Иркутской области, 108 часов – 16 чел.

Педагогические работники, реализующие АОП ПО по профессии 16675 «Повар», ознакомлены с психофизическими особенностями слушателей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекаются руководитель Центра инклюзивного образования, педагог-психолог, социальный педагог, методист.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОППО по профессии 16675 «Повар» обеспечивается учебно-методической документацией и учебными изданиями по всем учебным

предметам адаптированной образовательной программы.

Имеется соответствующая нормативная документация, рабочие программы по всем учебным предметам данной профессии. Реализация АОП ПО обеспечивается доступом каждого слушателя к библиотечным фондам и электронно-библиотечной системе <https://www.book.ru/>.

Слушатели с инвалидностью и ОВЗ имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. В Техникуме они обеспечиваются 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 зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; в печатной форме на языке Брайля;

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа;

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла;

- для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) рекомендуется использовать текст с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

5.3 Материально-техническое обеспечение

Техникум для реализации АОП ПО по профессии «Повар» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным предметам. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- лекционные аудитории (оборудованные интерактивными панелями, интерактивной доской, видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном);
- помещения для проведения практических занятий (оборудованные учебной мебелью);
- библиотеку (имеющую рабочие места для слушателей);
- компьютерный класс, оснащенный компьютерами с доступом к сети Интернет.

Имеются все необходимые учебные кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной компьютерной техникой, специальным оборудованием, учебными и наглядными пособиями по профессии.

№	Наименование
1	Кабинеты: - Технология кулинарного и кондитерского производства, учебные кабинеты: - Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; - Товароведения продовольственных товаров;
2	Лаборатории: - лаборатория: «Учебная кухня ресторана»
3	Цеха: Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех
4	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, тренажерный зал, спортивный зал, тир, танцевальный зал, актовый зал.

Для обеспечения образовательного процесса слушателей с ОВЗ и инвалидов обеспечены требования к доступной среде. Согласно мониторингу по обеспечению ПОО условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, организованный Департаментом государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения (данные на сентябрь 2021 г.) общий показатель доступности ГБПОУ «БРИЭТ» – 88,21%

- для инвалидов с нарушениями зрениями – 89,00%
- для инвалидов с нарушениями слуха – 84,25%
- для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата – 89,80%
- для инвалидов с нарушениями интеллектуального развития – 89,02%

I Организация безбарьерной среды:

- выделенная стоянка автотранспортных средств для инвалидов;
- наружные пандусы и входная группа с противоскользящим покрытием;
- универсальная (специальная) туалетная кабина с автономным входом с системой вызова помощника;
- доступные туалетные кабины, расположенные в блоке уборных, оборудованные поручнями, доступные для маломобильных групп населения;
- таблички с обозначением помещений и аудиторий, планы эвакуации, выполненных рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне;
- контрастная маркировка стеклянных дверей;
- горизонтальные поручни на путях движения, поручни на лестницах;
- тактильная предупреждающая и направляющая разметка на путях движения;
- информационный терминал;
- система информационного оповещения для лиц с нарушением слуха и зрения (бегущая строка, визуально-акустическое табло, звуковой информатор);
- сменное кресло-коляска.

II Специальное учебное, реабилитационное компьютерное оборудование, в соответствии с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей инвалидов:

<i>Нарушения слуха</i>	<i>Нарушения зрения</i>	<i>Нарушения ОДА</i>
- Настенная информационная индукционная система для слабослышащих со встроенным плеером. - Информационно-коммуникационная	- Дисплей, использующий систему Брайля. - Читающая машина. - Стационарный электронный увеличитель.	- Клавиатура (тип 2). - Джойстик (роллер). - Выносная компьютерная кнопка. - Стол регулируемый для инвалидов.

система слабослышащих.	для	<ul style="list-style-type: none"> - Устройство вывода увеличенного изображения на дисплей. - Портативный дисплей, использующий систему Брайля. - Принтер с использованием системы Брайля. - Программа экранного доступа с синтезом речи с поддержкой системы Брайля. 	
---------------------------	-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

5 учебных кабинетов техникума (каб. 106, 201, 208, 302, 403) обеспечены рабочими местами для лиц с нарушениями:

- слуха (персональный компьютер с информационно-коммуникационной системой),
- зрения (персональный компьютер с программой экранного доступа с увеличением, речью и поддержкой Брайля),
- опорно-двигательного аппарата (персональный компьютер с роллером и ресивером).

На базе Техникума работает медицинский кабинет, кабинет педагога-психолога, тренажерный и гимнастический зал, которые помогают поддерживать психологическое и физическое здоровье слушателей.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ СЛУШАТЕЛЕЙ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Учебная и производственная практики являются обязательным разделом АОП ПО по профессии 16675 «Повар». Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально практическую подготовку слушателей с ОВЗ и инвалидов. В адаптированной образовательной программе реализуются учебная и производственная практики.

Учебная практика проходит в специально оборудованном учебном кулинарном цехе. Для лиц с инвалидностью и ОВЗ форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная практика по учебному плану предусмотрена 3 дня в неделю, чередуясь с теоретическим обучением. При проведении занятий учебной практики также предусмотрена частая смена видов деятельности слушателей с инвалидностью и ОВЗ. Перед началом занятий мастер производственного обучения обязательно проводит организационный момент, выявляя физическое и психическое состояние слушателей. В минуты отдыха с такими слушателями работает педагог-психолог, классный руководитель или социальный педагог. Возможно выполнение упражнений на релаксацию, проведение тренингов, просмотр видеороликов, дискуссии.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки слушателей. Производственная практика обеспечивается наличием партнерских связей Техникума с работодателями.

По итогам прохождения производственной практики предусмотрены следующие формы отчетности: аттестационный лист, дневник производственной практики, производственная характеристика, отчет о ходе

производственной практики слушателя, отзыв от работодателя.

Для слушателей с инвалидностью и ОВЗ форма проведения практики устанавливается техникумом с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик инвалидом техникум учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ СЛУШАТЕЛЕЙ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОРГАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Социокультурная среда техникума направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями. Она представляет собой пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, культивирующих и поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах и формах жизнедеятельности студенческого коллектива.

Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно–нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни. Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- систематических обсуждений актуальных проблем воспитания, обучающихся на педагогическом совете техникума, заседаниях с классными руководителями и мастерами производственного обучения с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;
- обучения педагогов через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего педагогического состава;
- создания во всех помещениях техникума воспитательной эстетической среды, которая способствует формированию положительных качеств обучающихся и всех сотрудников;
- систематической воспитательной работы по всем направлениям

воспитания;

- активизации работы классных руководителей, мастеров производственного обучения и студенческого самоуправления;
- реализации воспитательного потенциала учебной работы;
- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций, обучающихся как основы планирования воспитательной работы;
- развития проектной деятельности в области создания социокультурной среды и вовлечение в нее обучающихся.

Важнейшими направлениями внеурочной деятельности являются:

- Информационная и пропагандистская деятельность;
- Исследовательская деятельность обучающихся;
- Профессиональное становление личности специалиста;
- Формирование органов студенческого самоуправления;
- Деятельность классных руководителей;
- Социальная поддержка обучающихся;
- Спортивно-оздоровительная работа и профилактика наркомании;
- Работа с первокурсниками;
- Предупреждение правонарушений;
- Организация воспитательного процесса в общежитии;
- Волонтерское движение.

Данные виды деятельности направлены на формирование мировоззрения, толерантного сознания, системы ценностей, личностного, творческого и профессионального развития обучающихся, самовыражения в различных сферах жизни, способствующих обеспечению адаптации в социокультурной среде, повышению гражданского самосознания и социальной ответственности.

Информационно-пропагандистская работа является составной частью всей осуществляемой работы и направлена своей деятельностью на

обучающихся, педагогический состав и родителей. Через приобщение к общечеловеческим ценностям формируется отношение к гражданским и государственным ценностям, воспитывается уважительное и бережное отношение к своей родине. В результате члены общества овладевают элементами демократической, политической, правовой, национальной культуры, влияют на положительные изменения в нашем государстве.

В техникуме организовано психолого-педагогическое и медицинско-оздоровительное сопровождение слушателей с ограниченными возможностями здоровья, работает медицинский кабинет. Руководитель Центра инклюзивного образования, педагог-психолог, социальный педагог, классный руководитель/мастер производственного обучения оказывают необходимую техническую помощь, поддерживают связь с родителями, сопровождают процесс адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья к условиям образовательной деятельности.

Воспитательная работа в техникуме организована в соответствии с Программой воспитания и социализации, годовым планом, который конкретизируется планом на месяц. В реализации плана мероприятий активное участие принимают преподаватели, классные руководители/мастера производственного обучения, сотрудники отдела воспитательной работы и сами слушатели.

Для осуществления внеучебной деятельности в техникуме созданы социально-бытовые условия. Функционируют актовый, спортивный, борцовский, тренажерный залы, спортивная площадка, стрелковый тир, библиотека, музей техникума, досуговый центр, зал хореографический, комната психологической разгрузки.

Техникум сотрудничает с общественными организациями инвалидов Республики Бурятия, проводит совместные мероприятия, направленные на дальнейшую успешную социализацию выпускников с инвалидностью и ОВЗ. ГБПОУ «БРИЭТ» заключено соглашение о сотрудничестве с Республиканским

агентством занятости населения Республики Бурятия для содействия трудоустройству и адаптации к рынку труда выпускников техникума, в том числе выпускников с инвалидностью и ОВЗ, а также участников чемпионата «Абилимпикс» (от 08.12.2021 г.).