

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТАРУССКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
ГБПОУ КО «ТМТ»**

Рассмотрено:
на заседании Педагогического совета
Протокол № 3 от «18» февраля 2020 г.



Утверждено:
директор ГБПОУ КО «ТМТ»
С.А. Петров
Приказ № 21 от «18» февраля 2020 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**
профессионального обучения
по программе профессиональной подготовки
по профессии 16675 «Повар»

Квалификация: Повар
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 1 год 10 мес.
на базе основного общего образования специальных
(коррекционных) общеобразовательных школ VIII вида
без получения среднего общего образования



Согласовано с работодателем.

Подпись

ФИО

Февраль 2020 г.

Таруса 2020 г.

1. Общие положения.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по квалификации 16675 «Повар» ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессиональной подготовки инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессиональной подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессиональной подготовки инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, определяет объем и содержание профессионального образования по квалификации 16675 «Повар», планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по квалификации 16675 «Повар» (далее - адаптированная образовательная программа) обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, на основе профессионального стандарта по профессии «Повар» (Приказ Минтруда России от 08.09.2015г. №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» , зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).

1.1 Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
3. Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
4. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения",
6. Профессиональный стандарт по профессии «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015).

7. Постановление Минтруда России № 30 от 05.03.2004 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322.

1.2 Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281).

2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утвержден Министерством образования и науки РФ 20.04.2015 N 06-830вн)

1.3 Используемые термины, определения, сокращения

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки - программа подготовки квалифицированных рабочих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.4 Требования к принимаемым на обучение

На обучение по адаптированной программе профессиональной подготовки по квалификации 16675 Повар поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения VIII вида.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить заключение МСЭ, индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), медицинскую справку формы 0-86у с рекомендацией об обучении по данной профессии.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить медицинскую справку формы 0-86у с рекомендацией об обучении по данной профессии.

1.5 Срок освоения программы

Срок освоения программы профессиональной подготовки по квалификации 16675 Повар - 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки.

1.6 Присваиваемая квалификация

При условии успешного освоения программы профессиональной подготовки (переподготовки, повышения квалификации) обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2,3 разряда.

2. Требования к результатам освоения адаптированной программы профессиональной подготовки

Трудовые действия:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;
- Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов;
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями;
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;
- Приготовление каш и гарниров из круп;
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- Приготовление блюд из яиц;

- Приготовление блюд из творога;
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий;
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста фаршами, пиццы;
- Приготовление горячих напитков;
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров;
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции;
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Нарезка и формовка овощей и фруктов;
- Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление и оформление холодных и горячих закусок;
- Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд;
- Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов;
- Приготовление и оформление холодных и горячих соусов;
- Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;
- Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- Приготовление и оформление блюд из творога, сыра и макаронных изделий;
- Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- Приготовление и оформление холодных и горячих десертов;
- Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

Необходимые умения:

- 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;
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
 - 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;
 - Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
 - Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
 - Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;

Необходимые знания:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, срокам и условиям 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, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- 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;
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Структура адаптированной программы профессиональной подготовки
Программа предусматривает изучение следующих циклов:

Адаптационный цикл

Общепрофессиональный цикл

Специальный цикл. Кулинария.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих циклов:

Адаптационный цикл:

- АЦ 01. Человек на рынке труда;
- АЦ 02. Этика и психология общения;
- АЦ 03. Социальная адаптация;
- АЦ 04. Основы социально-правовых знаний;
- АЦ 05. Коммуникативный практикум;
- АЦ 06. Основы валеологии.

Общепрофессиональный цикл:

- ОП.01 Русский язык в профессиональной деятельности;
- ОП.02 Математика в профессии;
- ОП.03 Основы экономических знаний;
- ОП.04 История родного края;
- ОП.05 Физическая культура;
- ОП.06 Основы безопасности жизнедеятельности;
- ОП.07 Основы экологии.
- ОП.08 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- ОП.09 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- ОП.10 Техническое оснащение и организация рабочих мест;

ОП.11 Основы калькуляции

Специальный цикл (в каждый цикл входит и практическое обучение) :

- СЦ.01 Кулинарная обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов
- СЦ.02 Кулинарная обработка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- СЦ.03 Кулинарная обработка сырья и приготовление супов и соусов.
- СЦ.04 Кулинарная обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.
- СЦ.05 Кулинарная обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- СЦ.06 Кулинарная обработка сырья, приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
- СЦ.07 Кулинарная обработка сырья и приготовление сладких блюд и напитков.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья. Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере). Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

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

- выполнении обучаемым 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.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором техникума. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация проходит в течение одной недели во 2 семестре 2 курса, после прохождения производственной практики. Итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Для проведения итоговой аттестации в техникуме разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также требования к процедуре ее защиты, с учетом особенностей ее проведения для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

По завершению обучения выдается свидетельство о профессиональном обучении по профессии Повар.

Фонды оценочных средств

ФОС по профессии «Повар» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- государственной итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно. ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по учебной дисциплине, по профессиональному модулю рассматриваются на заседании методической комиссии по профессии.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные адаптированной образовательной программой профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по теоретическому и практическому этапам обучения, предусмотренные учебным планом.

Оценка качества выполненных практических работ осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа преподавателей и мастеров образовательного учреждения по профилю профессии и внешних экспертов (представителей 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.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и практического обучения. Ведущий кадровый состав, работающий по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии Повар, имеет курсы повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья. Педагогические работники, реализующие адаптированную образовательную программу профессионального обучения по профессии Повар, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекается социальный педагог.

5.2. Учебно- методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» обеспечивается учебно-методической документацией и учебными изданиями по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям адаптированной образовательной программы.

По адаптированной образовательной программе имеется соответствующая нормативная документация, рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям данной профессии.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню учебных дисциплин адаптированной образовательной программы.

Обучающимся данной образовательной программы обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, интернет ресурсам.

5.3. Материально-техническое обеспечение .

Техникум для реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.

5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар. Она представляет

собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально – практическую подготовку обучающихся. В адаптированной образовательной программе реализуются учебная и производственная практики. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

По итогам прохождения производственной практики предусмотрены следующие формы отчетности:

- аттестационный лист;
- дневник производственной практики;
- производственная характеристика;
- отчет о ходе ПП обучающегося;
- отзыв от работодателя.

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В ГБПОУ КО «ТМТ» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебой, в техникуме ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности техникума - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы. Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании

принадлежит педагогическому составу преподавателей. Нравственный облик обучающихся, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен. Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательной программы, и программы целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся/слушателей в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, т.е. в проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Внеучебная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в техникуме, столь же приоритетная, как и учебная. Воспитательная работа в техникуме реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление изнутри воспитательной системы техникума направлено на организацию совместной деятельности и общения обучающихся и других субъектов воспитательной деятельности, корректировку возникающих отношений в подростковой среде. Осуществляется управление через включение всех обучающихся в коллективные творческие дела. Они направлены на пользу техникума и окружающей его среды, через создание воспитывающих ситуаций, охватывающих тех обучающихся, отношения которых вызывают тревогу, и имеющих целью гуманизацию этих отношений и коррекцию их познавательного, эмоционально-мотивационного и поведенческого компонентов.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений и преступлений, а также случаев суицида;
- правовое воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;
- духовно нравственное и эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание

Для организации внеучебной работы за каждой группой закрепляются кураторы. С первых дней учебы в ГБПОУ КО «ТМТ» обучающимся открыт мир самодеятельного творчества, работают секции по спортивным видам спорта: баскетбол, волейбол, футбол, теннис.

Одним из основных направлений работы техникума является формирование навыков здорового образа жизни. Получить первую медицинскую помощь, пройти медицинское обследование, вакцинацию против инфекционных заболеваний могут все обучающиеся. В техникуме проходит пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся и населения: по профилактике и борьбе со СПИДом, инфекционными заболеваниями: информационное просвещение, участие в профилактических беседах, акциях «Антиспид», «День без табака», «Нет наркотикам», «Меняю сигарету на конфету», выпуск стенгазет «Спорт против наркотиков», конкурс плакатов «Мы против алкоголя», просмотр тематических фильмов, подготовка и демонстрация презентаций, участие в конкурсе социальной рекламы.

Администрация и педагогический коллектив техникума различными формами и методами создают условия для становления социально успешной личности, способной к адекватному и ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности на основе осознанного права.

В техникуме существуют постоянно действующие спортивные секции, кружки, художественная самодеятельность. Обучающиеся техникума систематически и активно принимают участие в спортивных соревнованиях разного уровня.

Главное в работе администрации техникума по управлению воспитательным процессом - ориентация на развитие личности, индивидуальную работу с обучающимися. В работе с молодежью стали больше учитываться национальные особенности обучающихся, традиции учебного заведения, активизирована ориентировка на общечеловеческие и гражданские ценности.

Несмотря на требующие специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья, данные обучающиеся вовлечены в общую образовательную систему, которая построена в техникуме. Это и учебный процесс, и конкурсы профессионального мастерства, внеурочные мероприятия, организация жизнедеятельности в общежитии.

Обучение в совместной образовательной среде лиц с ОВЗ и лиц без ограничения по здоровью, посредством обеспечения лицам с ОВЗ специальных условий обучения/воспитания и социальной адаптации, не снижающих в целом уровень образования для лиц, не имеющих ограничений по здоровью - это основные направления деятельности коллектива техникума.

В техникуме создан ряд условий для социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья. К средовым условиям относятся элементы безбарьерной среды, наличие компьютеров и иных электронных приспособлений, облегчающих коммуникацию и т.п. К содержательным условиям относится составление индивидуальной образовательной программы и индивидуальной программы психолого-педагогического сопровождения. Так же к организационным условиям относится вся система сопровождения, которая способствует реализации указанных условий, включая составление расписания

занятий и коррекционных мероприятий с учетом особенностей обучающегося, в том числе и специфики его операциональных характеристик деятельности (темпа, работоспособности, продуктивности деятельности и т.п.). Обучение лиц с ОВЗ проходит в отдельных группах, но среда для них социализирована. А также для них имеется возможность обучаться в группах по профессиям совместно с лицами без ограничений здоровья, если это не препятствует успешному освоению образовательных программ всеми обучающимися. На уроках используются игровые технологии, технологии проблемного обучения, информационно-коммуникативные технологии, здоровые сберегающие технологии. Для лиц с ОВЗ характерна частая смена видов деятельности в течение одного урока. Преподаватели внедряют в учебный процесс творческую и игровую деятельность. Уроки построены так, чтобы сочетались слуховое, визуальное и творческое восприятие. Физические минутки проводятся несколько раз за одно занятие. Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогом посредством выполнения индивидуальных, творческих работ и домашних заданий. Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на персональном компьютере, в форме тестирования).

Техникум организует внеучебную деятельность обучающихся с учетом наличия лиц с ОВЗ, вовлекая и организуя их участие в культурно - досуговых, интеллектуальных, развлекательных, спортивных мероприятиях, в студенческом самоуправлении и др.