

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**Рассмотрено**  
на заседании  
педагогического совета

Протокол № 6  
от 30 июня 2017 года

**Утверждено**  
Приказ директора  
ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии  
питания, коммерции и  
сервиса»  
№ 648/01-од  
от 30 июня 2017 года

**ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**АДАПТАЦИИ**  
(для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы  
основного общего образования)

по профессиям

**16399 Официант**

**16675 Повар**

**19601 Швея**

**11695 Горничная**

**Форма обучения:**

очная

**Срок получения образования:**

2 года

Тюмень 2017

Программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная, разработана на основе общероссийского классификатора профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечня профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и с использованием профессиональных стандартов: официант/бармен, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 910н, повар, утвержденного приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н.



Разработчики:

коллектив ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Общие положения	5
1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы	5
1.2 Термины, определения и используемые сокращения	6
1.3 Задачи адаптированной образовательной программы	6
1.4 Нормативный срок освоения программы	6
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы	7
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2 Виды работ и профессиональные компетенции	8
3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	9
3.1 Учебный план и график учебного процесса	9
3.2 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, учебных и производственных практик	9
4 Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы	10
4.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	10
4.2 Текущий контроль	10
4.3 Промежуточная аттестация	10
4.4 Квалификационный экзамен	11
5 Ресурсное обеспечение адаптированной образовательной программы	11
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации адаптированной образовательной программы	11
5.2 Кадровое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы	11
5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с адаптированной программой	12
5.4 Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	12

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1	Рабочий учебный план Рабочие программы:
Приложение 2	ОП.01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
Приложение 3	ОП.02 Общая физическая подготовка
Приложение 4	ОП.03 Основы деловой культуры
Приложение 5	ОП.04 Физиология питания
Приложение 6	ОП.05 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
Приложение 7	ОП.06 Основы материаловедения
Приложение 8	ОП.07 Техническое оснащение и организация рабочего места
Приложение 9	ОП.08 Экономические и правовые основы производственной деятельности (с основами бухгалтерского учета)
Приложение 10	ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16399 Официант
Приложение 11	УП.01 Программа учебной практики

Приложение 12	ПП.01	Программа производственной практики
Приложение 13	ПМ.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
Приложение 14	УП.02	Программа учебной практики
Приложение 15	ПП.02	Программа производственной практики
Приложение 16	ПМ.03	Выполнение работ по профессии 19601 Швея
Приложение 17	УП.03	Программа учебной практики
Приложение 18	ПП.03	Программа производственной практики
Приложение 19	ПМ.04	Выполнение работ по профессии 11695 Горничная
Приложение 20	УМ.04	Программа учебной практики
Приложение 21	ПП.04	Программа производственной практики

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Программа профессионального обучения и социальной адаптации для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по программам профессионального обучения и социализации групп молодежи, не имеющих среднего (полного) общего образования по профессиям 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная.

Для разработки адаптированной образовательной программы привлекались психолог и социальный педагог.

Численность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 25 человек.

Требования к абитуриенту. При приеме на обучение поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности, профессии или специальности (основание: Постановление Правительства РФ от 14 августа 2013 г. № 697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности»).

Перечень врачей-специалистов, лабораторных и функциональных исследований: дерматовенеролог, оториноларинголог, стоматолог, инфекционист рентгенография грудной клетки, исследование крови на сифилис, мазки на гонорею, исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем по эпид. показаниям.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. N 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
4. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
5. Примерная программа социальной адаптации обучающихся, предложенная Департаментом образования и науки Тюменской области (письмо № 5685 от 01.08.2013).

6. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» от 18.03.2014г. №06-281.
7. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;
8. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94).
9. "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья" утвержденные Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26, (зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 14.08.2015 №38528).
10. Устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», утвержденный приказом директора Департамента образования и науки Тюменской области от 01.06.2016 № 487/ОД; принят на Общем собрании техникума протокол от 10.05.2016 №4.
11. Локальные нормативные акты техникума.

## **1.2. Термины, определения и используемые сокращения**

**Адаптированная образовательная программа** (далее - **АОП**) - программа, 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** представляет собой элемент адаптированной образовательной программы, 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.

**Инвалид** – лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеванием, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

### **1.3. Цели и задачи адаптированной образовательной программы**

Цель программы:

- удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, из числа выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования, получивших рекомендации школьных педагогических консилиумов (ПМПк) для прохождения профессионального обучения.

Задачи программы:

- предоставление возможности освоения обучающимися нескольких профессий в соответствии с потребностями рынка труда, возможностями и интересами выпускников и сформированными (рекомендованными) перечнями;
- подготовка обучающихся к эффективному поведению на рынке труда, формированию навыков коллективной работы и соблюдению трудового законодательства;
- предоставление индивидуального психолого-педагогического сопровождения и консультирования обучающихся и их законных представителей;
- предоставление образовательных дисциплин, обеспечивающих успешную адаптацию и социализацию обучающихся.

### **1.4. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы по профессиям 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная: 2 года.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

**Область профессиональной деятельности выпускника:**

- реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- ведение процесса настилки, раскроя и расчета кусков материалов, процесса обработки деталей текстильных изделий, выполнение операций по обработке деталей и узлов швейных изделий.
- поддержание чистоты и номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения в соответствии с требованиями к их санитарному состоянию;

**Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;

- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания;
- текстильные материалы и изделия;
- детали швейных изделий;
- автоматизированные настольные и раскройные комплексы;
- электронно-вычислительные машины (ЭВМ) для расчета кусков материалов;
- швейное оборудование универсальное, специальное, автоматического и полуавтоматического действия;
- мужские и женские изделия платьево-костюмного, пальтового ассортимента, мужская и женская поясная одежда, изделия бельевой группы;
- моющие, чистящие средства и оборудование для уборки номерного фонда, номерной фонд средств размещения, инвентарь и оборудование номерного фонда

## **2.2. Виды работ и компетенции выпускника**

### **Профессиональные компетенции выпускника**

#### **Выполнение работ по профессии 16399 Официант**

- ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
- ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
- ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
- ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
- ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
- ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.
- ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
- ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
- ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
- ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
- ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

#### **Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 1.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 1.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.



- ПК 1.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 1.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 1.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 1.8. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 1.9. Готовить простые супы.
- ПК 1.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 1.11. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 1.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 1.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 1.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 1.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 1.16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов и домашней птицы.
- ПК 1.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 1.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 1.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 1.20. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 1.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 1.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 1.23. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 1.24. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

#### **Выполнение работ по профессии 19601 Швея**

- ПК 3.1 Выполнять операции вручную или на машинах, автоматическом или полуавтоматическом оборудовании по пошиву деталей, узлов, изделий из текстильных материалов
- ПК 3.2 Контролировать соответствие цвета деталей, изделий, ниток, прикладных материалов
- ПК 3.3 Устранять мелкие неполадки в работе оборудования
- ПК 3.4 Соблюдать правила безопасности труда

#### **Выполнение работ по профессии 11695 Горничная**

- ПК 4.1 Уборка номеров, ванных комнат, помещений общего пользования и служебных помещений, нестандартных процедур уборки;
- ПК 4.2 Приёмка номеров, определение готовности номера к заселению;
- ПК 4.3 Подготавливать технические средства для уборки помещений;
- ПК 4.4 Передавать дежурство в конце смены.

#### **Общие компетенции выпускника**

- ОК 1. Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности
- ОК 2. Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях
- ОК 3. Осуществлять самооценку и самоконтроль
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

- 3.1. Учебный план и график учебного процесса** (приложение 1)
- 3.2. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик** (приложение 2)

ОП. 01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации  
ОП. 02 Общая физическая подготовка  
ОП. 03 Основы деловой культуры  
ОП. 04 Физиология питания  
ОП. 05 Основы микробиологии, санитарии и гигиены  
ОП. 06 Техническое оснащение и организация рабочего места  
ОП. 07 Экономические и правовые основы производственной деятельности (с основами бухгалтерского учета)  
ПМ. 01 Выполнение работ Официант  
ПМ. 02 Выполнение работ Повар  
ПМ. 03 Выполнение работ Швея  
ПМ. 04 Выполнение работ Горничная  
Программы учебной практики  
Программы производственной практики

#### **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 применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- квалификационный экзамен.

Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ПОО.

##### **4.2. Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования 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 (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

##### **4.3. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация результатов подготовки, обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов ведущим дисциплины и/или профессиональные модули преподавателем. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5(отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

#### **4.4. Квалификационный экзамен**

Итоговая аттестация по профессиональным модулям проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартов и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

### **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АОП**

Адаптированная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Рабочие программы учебных дисциплин представлены в виде соответствующих образовательных ресурсов в локальной сети техникума.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе всех обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

#### **5.2. Кадровое обеспечение реализации АОП**

Реализация АОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Сопровождение обучающихся с ОВЗ осуществляется психологом, социальным педагогом, классным руководителем и медицинским работником техникума.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся и учитывают их при организации образовательного процесса.

Педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

### **5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в техникуме в соответствии с АОП**

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя

Кабинеты:

Деловой культуры;

Психологии;

Физиологии питания;

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Технологии швейных изделий;

Технического оснащения и охраны труда.

Лаборатории:

Швейная мастерская;

Гостиничный номер;

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Приготовления пищи.

Спортивный комплекс: Спортивный зал.

Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал.

Перечень оборудования элементов доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья:

стационарная система «Исток» С1 (оснащение крупных помещений, усилители и индивидуальная петля, зона охвата до 100 м<sup>2</sup>); видеоувеличитель Optelec ClearNote; монитор Optelec для ClearView+ 18,5 дюймов; выносной монитор Optelec TwinView 24; видеоувеличитель Optelec MultiView. Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств для обучающихся с нарушениями слуха.

### **5.4. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

У обучающихся с ОВЗ отмечаются различные особенности развития:

- коммуникативные затруднения;
- своеобразие восприятия, внимания, памяти, мышления;
- своеобразие формирования личности;
- трудности социализации;

- специфика формирования эмоционально-волевой сферы.

Сочетание всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, дактилирования, зрительного восприятия с лица и с руки говорящего) предполагает развитие всей структуры речевой деятельности, которая помогает практической деятельности и вплетается в нее.

Обучающиеся могут быть более замкнуты и обидчивы, агрессивны по отношению к людям и вещам, чрезмерно тревожны, сверхчувствительны, не уверены в себе, у них наблюдается завышенная или заниженная самооценка.

Эффективность форм организации профессионального образовательного процесса, достижение успеха в обучении и желаемых способов самореализации в первую очередь зависят от процесса адаптации студентов с ОВЗ к реальной ситуации в профессиональном образовательном учреждении, т.е.:

- строение в группе отношений, создающих условия для создания образовательной и развивающей среды;

- всестороннее развитие и становление личности, которое должно частично или полностью компенсировать ограничения жизнедеятельности инвалида и обеспечить ему конкурентоспособность на рынке труда.

- усвоение обучающимися профессиональных знаний и умений, способов деятельности через большую подготовительную работу (подготовка учебного материала в доступной форме, подготовка схем, алгоритмов, рабочих тетрадей, компьютерное сопровождение).

Инклюзивное образование – прогрессивный способ обучения. Адаптированная профессиональная программа подготовки по профессиям является одной из форм инклюзивного образования.