

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
360015, Кабардино-Балкарская республика, г. Нальчик, ул. Т.Идарова, д. 139^а, телефон: 91-12-76, факс: 91-33-76

Принято
Педагогическим советом
Протокол № 3
от «13» ноября 2019 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ «КБТТК»
Х.А. Карданов
Приказ № 03-03/154-02 о\д о\д от 15.11.19 г.

**Адаптированная образовательная программа
профессионального обучения
по профессии: 16675 «Повар»
для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Нальчик, 2019 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии **16675 ПОВАР**, разработана на основе:

-ФГОС СПО 260807.01 «Повар, кондитер»/ Приказ от 02.08.2013 №798

-Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минюсте России от 29.09.2015 года № 39023

Организация- разработчик : ГБПОУ «КБТТК»

Разработчики:

- 1.Хацимова Асият Музакировна - зам.директора по УПР ГБПОУ «КБТТК»
- 2.Маломатова З.Ю- методист ГБПОУ «КБТТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения.	4
1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.	6
1.3. Требования к поступающему.	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.	
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2. Виды деятельности и компетенции	7
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:	10
3.1. Учебный план.	13
3.2. Календарный учебный график	15
3.3. Содержание образовательных программ (ОПОП)	
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы	
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	17
4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья	18
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	
5.1 Кадровое обеспечение.	20
5.2. Учебно- методическое обеспечение.	20
5.3. Материальн- техническое обеспечение.	21
5.4. Требования к организации учебной и производственной практике	22
5.5 Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.	23

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих СПО (далее – программа) составляют:

– Федеральный закон №273 от 12.12. 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»,

- Профессиональный стандарт «Повар». утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минюсте России от 29.09.2015 года № 39023

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования, разработанных Департаментом профессионального образования Минобрнауки Российской Федерации совместно с Федеральным институтом развития образования .

-Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение. (Утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 года № 513).

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 « Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» .

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 977 от 21 августа 2013 года « О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292» .

– Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.

– Федеральный закон от 24.06.1999 № 120–ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних», в редакции от 07.02.2011г.

-Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №968 (зарегистрирован 1 ноября 2013 года за номером №30306) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих.
- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж»
- иные локальные нормативные акты.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;
МДК - междисциплинарный курс.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.

Нормативный срок освоения программы - **43 недели** при *очной* форме подготовки. Квалификация выпускника: **Повар**

1.3. Требования к поступающему

- На обучение в колледж принимаются обучающиеся с ОВЗ и инвалиды, которым, согласно заключения федерального учреждения медико-социально- экспертной комиссии об установлении инвалидности и индивидуальной программой реабилитации инвалидов, не противопоказано обучение по специальностям колледжа.

Заключение должно содержать:

- медицинские показания для возможности осуществления образования по основной профессиональной образовательной программе;
- рекомендуемую учебную нагрузку на обучающегося (количество дней в неделю, часов в день);
- оборудование технических условий (при необходимости);
- сопровождение и (или) присутствие родителей (законных представителей) во время учебного процесса (при необходимости);
- возможность получения дополнительного образования;
- организацию психолого-педагогического сопровождения, обучающегося с указанием специалистов и допустимой нагрузки (количество часов в неделю).

Обучающиеся с ОВЗ и инвалиды при поступлении подают стандартный набор документов.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по

- ✓ Приготовлению блюд из овощей и грибов;
- Приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовлению супов и соусов;
- Приготовлению блюд из рыбы;
- Приготовлению блюд из мяса и домашней птицы;
- Приготовлению холодных блюд и закусок

2.2. Характеристика подготовки и компетенции

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии «Повар», квалификация –повар (для лиц с ОВЗ), представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

В ходе освоения основной профессиональной адаптированной программы проходит освоение общих и профессиональных компетенций.

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Коды	Содержание компетенций
ОК01	Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем

ОК03	Анализировать рабочую ситуацию
ОК04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Коды	Содержание компетенций
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 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукуруз
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Организация учебного процесса и режим занятий:

Продолжительность учебной недели – пятидневная, продолжительность занятий 45 мин.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при получении образования составляет 30 академических часов в неделю.

Срок освоения программы профессионального обучения в очной форме обучения составляет 43 недели, в том числе:

Учебная практика обучающихся на базе основного общего образования	6 недель
Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования	6 недель
Промежуточная аттестация обучающихся на базе основного общего образования	1 нед.
Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе основного общего образования	1 нед.
Каникулы	2 нед.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

3.1 Учебный план

Образовательная профессиональная программа по профессии предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- ☐ общепрофессионального цикла;
- ☐ профессионального цикла;

и разделов:

- ☐ учебная практика (производственное обучение); производственная практика;
- ☐ квалификационный экзамен – выполнение практической квалификационной работы.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Для каждой дисциплины, модуля, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

План учебного процесса

№ п/п	Наименование циклов, дисциплин, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)		1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели
			Всего часов	В.т.ч.л/п		
ОП 00.	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		68		24	44
ОП.01	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	14		10	4
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	36		14	22
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	18		8	10
ОП.04	Охрана труда	ДЗ	10		2	8
АД.00.	АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ		144		66	78
АД.01	Основы интеллектуального труда	З	12		6	6
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	З	12		6	6
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	З	56		22	34
АД.04	Коммуникативный практикум	З	20		10	10
АД.05	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	З	44		22	22
ПМ.00.	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		870		376	494
ПМ.01.	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей плодов, ягод и грибов	ЭК	130		130	
МДК 01.01.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод.		58	12	58/12	
УП.01.	Учебная практика		28		28	
ПП 01.	Производственная практика		32		32	
ПМ.02.	Приготовление блюд из рыбы	ЭК	142			
МДК 02.01.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.		64	18	64/18	
УП.02.	Учебная практика		28		28	
ПП 02.	Производственная практика		32		32	
ПМ 03.	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов	ЭК	164		104	
МДК 03.01.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов		92	12	92/12	
УП.03.	Учебная практика		28			28

ПП 03.	Производственная практика		32			32
ПМ 04.	Приготовление супов и соусов	ЭК	154			154
МДК 04.01.	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов		76	18		76/18
УП.04.	Учебная практика		28			28
ПП 04.	Производственная практика		32			32
ПМ 05.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	ЭК	144			144
МДК 05.01.	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		66	18		66/18
УП.05.	Учебная практика		28			28
ПП.05.	Производственная практика		32			32
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков	ЭК	136			136
МДК 06.01.	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков		58	18		58/18
УП.06.	Учебная практика		28			28
ПП 06.	Производственная практика		32			32
ФК. 00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	ДЗ	78		34	44
	Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена		1 неделя			1 неделя
	Всего по дисциплинам и практике					
	Групповые и индивидуальные консультации					
	Всего часов в неделю				30	30
		Дисциплин и МДК	16			
		Учебной практики	168		56	112
		Произв. практики	192		64	128
		Экзаменов кв	6			
		Диф. зачетов	5			
		Зачетов	5			

3.2 Календарный учебный график .

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП , включая теоретическое обучение, практики, каникулы. График разрабатывается в соответствии с требованиями ФГОС.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	27	6	6	0	1	1	2	43
Всего	27	6	6	0	1	1	2	43

Прохождение практик:

УП.01	Учебная практика	30
УП 02	Учебная практика	30
УП.03.	Учебная практика	30
ПП.01,02,03	Производственная практика	90
УП 04	Учебная практика	30
УП 05	Учебная практика	30
УП 06	Учебная практика	30
ПП 04,05,06	Производственная практика	90
Итого		360

Календарный учебный график:

Месяцы	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль			
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	уп	уп	пп	пп	па	к	к	т	т	т	т	т	т

Месяцы	Март					Апрель				Май				Июнь				
Недели	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	
I	т	т	т	т	т	т	т	т	уп	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	г	

т	-теоретическое обучение	э	-экзаменационная сессия	к	-каникулы
д	- выпускная квалификационная работа	уп	-учебная практика		
г	- государственная (итоговая) аттестация	пп	- производственная практика		

3.3. Содержание образовательной программы (ОПОП)

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

код	Элементы структуры ОПОП	
ОП 00.	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	78
ОП.01	Основы безопасности жизнедеятельности	14
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания	36
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	18
ОП.04	Охрана труда	10

Программы профессиональных модулей

Код	Элементы структуры ОПОП	
ПМ.00.	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	870
ПМ.01.	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей плодов, ягод и грибов	130
МДК 01.01.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод.	58
ПМ.02.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	142
МДК 01.01.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	64
ПМ 03.	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов	164
МДК 03.01.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных	92
ПМ 04.	Приготовление супов и соусов	154
МДК 04.01.	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов	76
ПМ 05.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	144
МДК 05.01.	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	66
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков	136
	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков	58

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практики: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Рабочие программы учебных дисциплин (Приложение) составляют традиционную содержательную основу адаптированной образовательной программы. Принципиальная особенность рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик в составе основной образовательной программы, реализующей **элементы ФГОС**, состоит в их компетентностной ориентации. Это проявляется, прежде всего, в тесной взаимосвязи рабочих программ учебн дисциплин (модулей), практик, как между собой, так и со всеми системообразующими компонентами адаптированной образовательной программы.

Основанием для разработки рабочей программы учебной дисциплины служит учебный план по направлению подготовки (профессии). В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по адаптированной образовательной программе с учетом профиля подготовки. Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов.

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 , текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

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 колледжа. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Всего за весь период обучения предусмотрено учебным планом 6 экзаменов квалификационных, 5 дифференцированных зачетов, 5 зачетов.

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация проходит в течение одной недели во 2 семестре, 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, 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 организацией самостоятельно. ФОС разрабатываются и утверждаются самостоятельно. ФОС по учебной дисциплине, по профессиональному модулю рассматриваются на заседании методической комиссии по профессии, согласовываются с работодателем.

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 учебной практики. 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 («Инновационные образовательные технологии как средство модернизации обучения инвалидов и лиц с ОВЗ», «Сопровождение профессионального самоопределения инвалидов и лиц с ОВЗ»). 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 привлекаются педагог –

психолог, социальный педагог, специалист по информационным средствам обучения.

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. Обеспеченность обучающихся учебной литературой соответствует нормативу – 1 экз. на одного обучающегося, в том числе электронными изданиями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Колледж 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.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные интерактивной доской, видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном), помещения для проведения практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для обучающихся), компьютерный класс, оснащенный компьютерами с доступом к сети Интернет.

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии «Повар»

Для реализации адаптированной образовательной программы в колледже имеется материально-техническая база, обеспечивающая проведение практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практик. Материально - техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Наименование кабинетов:

- «Технология ПОП» (№ 4)
- «Товароведение» (№ 9)
- «ОБЖ» (№ 14)
- «Оборудование ПОП» (№ 15)

Лаборатории:

- Лаборатория вкуса
- Центр формирования профессионального мастерства «Кондитер»

Столовая ГБПОУ «КБТТК»

Библиотека с читальным залом и выходом в Интернет

На базе колледжа работает медицинский кабинет, тренажерный зал, которые помогают поддерживать психологическое и физическое здоровье обучающихся.

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. При проведении занятий учебной практики также предусмотрена частая смена видов деятельности обучающимися. Перед началом занятий мастер п/о обязательно проводит организационный момент, выявляя физическое и психическое состояние обучающихся. В минуты отдыха с такими обучающимися работает педагог - психолог, классный руководитель или социальный педагог. Возможно выполнение упражнений на релаксацию, проведение тренингов, просмотр видеороликов, дискуссии.

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 «КБТТК» 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 колледже.