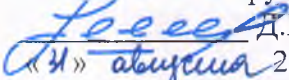


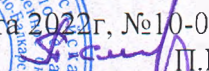
МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано
Директор ООО «Эльбрус-Тур»
Пансионат Эльбрус»


Д.Р.Согаев.
«И» августа 2022г.



Утверждено
Приказом и.о. директора
ГБПОУ «КБТТК»

от «31» августа 2022г, №10-02/177 о/д

П.Г.Семенов

**АДАптированная образовательная
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

по профессии

16675 «ПОВАР»

Квалификация повар (2-3 разряд) (для лиц с ОВЗ).

форма подготовки - очная

г.о.Нальчик, 2022г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья ГБПОУ «КБТТК» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **по профессии 16675 «Повар»** утвержденного приказом Министрство труда и социальной защиты Российской Федерации (приказ от 08.09.2015г. №610н. Зарегистрирован Минюстом России 20.08.13№ 29498, на основе Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн.

Организация разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-балкарский торгово-технологический колледж»»

Разработчики:

- заместитель директора по УВР
- заместитель директора по УПР
- заместитель директора по УР
- методист
- педагог-психолог
- социальный педагог
- преподаватель общепрофессиональных дисциплин
- преподаватель профессиональных дисциплин
- мастер производственного обучения

Рекомендована на заседании ЦМК специальных дисциплин.

Протокол № *1* от *16.09.2022*г.

Рассмотрена и принята

На заседании педагогического

Совета ГБПОУ «КБТТК»

Протокол № *1* от *«8» августа* 2022г

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие положения.
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.
 - 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.
 - 1.3. Требования к абитуриенту.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы.
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
 - 2.2. Виды деятельности и компетенции.
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план.
 - 3.2. Календарный учебный график.
 - 3.3. Рабочие программы
Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла.
Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла.
Рабочие программы профессионального учебного цикла.
Рабочая программа раздела "Физическая культура".
Программы учебной и производственных практик.
Программа государственной итоговой аттестации.
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы.
 - 4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.
 - 4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья.
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями.
 - 5.1. Кадровое обеспечение.
 - 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.
 - 5.3. Материально-техническое обеспечение.
 - 5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
 - 5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Раздел 1. "Общие положения"

1.1. Нормативные правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016г., профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКТС).

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения регламентирует объем, содержание, планируемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки рабочих и включает в себя: учебный план, календарный учебный график и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями познавательной деятельности и эмоционально волевой сферы, для детей со снижением интеллекта с использованием практических и наглядных методов обучения, для слабослышащих обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья поступающих на обучение профессии 16675 - Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет специфические особенности. Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать.

Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируется трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

Разработка и реализация адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального образования лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды. При формировании программы предусмотрено включение реабилитационного курса, обеспечивающего коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Итоговая аттестация по профессии проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), которая способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии **16675 Повар** разработана в отношении учебной группы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с целью обеспечения их прав на доступное, качественное образование, создания условий для их успешной социализации, профессиональной адаптации и конкурентоспособности на рынке труда, формирования общей культуры в соответствии с принятыми в обществе нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ в соответствии с профилем профессиональной подготовки.

Основными пользователями являются:

- преподаватели, сотрудники ГБПОУ Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды по профессии 16675 Повар;

- администрация и коллективные органы управления ГБПОУ Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж

- абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);

- работодатели.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

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

- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016г.;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта Повар»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" от 2 июля 2013 г. № 513 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 августа 2013г.);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения. Зарегистрирован в Минюсте РФ 15 мая 2013 г. Регистрационный № 28395;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2015 № 1297 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» на 2011 - 2020 годы»;

- Письмом Минобразования и науки РФ от 03.18.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов Н ДЛ-1/05вн от 22 января 2015 года;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные письмом Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-830вн от 20.04.2015 года;

- Постановления от 29 декабря 2010 г. №189 (в ред. от 25.12.2013г.) " Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";

- Приказ Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» (Зарегистрировано в Минюсте России 02.04.2014 N 31801);

- Письма Министерства просвещения РФ и Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров от 11.02.2019г. № 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости";

- САНПИН 2.4.3.1186 -03 санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях профессионального образования утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (от 30.09.2009 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 06.11.2009 года №15197);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;

- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;

- Устав ГБПОУ Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж;

- Положение ГБПОУ Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж;

- Локальные нормативные документы Колледжа:

-Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

-Положение об учебной и производственной практике обучающихся в колледже.

-Положение о расписании и режиме учебных занятий.

-Положение о выпускной квалификационной работе.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- 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 18 марта 2014 г. № 06-281).

Перечень сокращений, используемых в тексте:

АОППО - адаптированная образовательная программа профессионального обучения;
ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

МЦК – методическая цикловая комиссия;

ОП - Общепрофессиональный дисциплина;

АД- адаптационная дисциплина;

ПМ - профессиональный модуль;

ОК- общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции.

УП.00 - Учебная практика;

ПП.00 - Производственная практика;

ПА-Промежуточная аттестация;

ИА - Итоговая аттестация.

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.

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

Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, 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.

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

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.

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар 10 месяцев при очной – дистанционной форме подготовки.

На освоение образовательной программы отводится 1230 часов (в том числе ГИА) учебных часов.

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2 разряда.

1.3. Требования к поступающему.

Основные требования к поступающим по программам профессионального обучения устанавливаются в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

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

- Федеральный закон «О защите прав потребителей»;

- Порядок приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;

- Правила приема в ГБПОУ Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж на 2021-2022 учебный год;

- Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между колледжем и обучающимися (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

Приём на обучение в ГБПОУ Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж осуществляется по профессиям в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности.

Приём на обучение осуществляется при предоставлении абитуриентом свидетельства об обучении, заключение психолого - медико - педагогической комиссии.

При поступлении абитуриент с ОВЗ должен предъявить справку медико – социальной экспертизы с указанием группы инвалидности и индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендациями об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Раздел 2 "Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы"

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие адаптированную образовательную программу профессионального обучения, могут осуществлять профессиональную деятельность: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Наименование основных видов деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

2.3. Виды деятельности и компетенции.

Выпускник, освоивший адаптированную основную программу профессионального обучения, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, согласно получаемой квалификации на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016г.:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

К 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

По окончании обучения выпускники инвалиды и выпускники с ограниченными возможностями здоровья осваивают те же области и объекты профессиональной деятельности, что и остальные выпускники, и быть готовыми к выполнению всех обозначенных в ФГОС СПО видов деятельности.

Возможные места работы выпускников по профессии 16675 Повар: предприятия общественного питания.

Условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план.

Учебный план определяет следующие характеристики АОППО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессионального модуля и его элементов (междисциплинарного курса, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессионального модуля;

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;
- комплектований группы до 12 человек;
- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения;
- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении.

Учебный год начинается с 01 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Учебный план АОППО для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности детей с отклонениями в развитии этого вида. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания детей с ограниченными возможностями здоровья способствует преодолению неуспеваемости обучающихся, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется коррекции дефекта и формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях. В неё включена система коррекционных занятий с обучающимися.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения (по курсам) дисциплин, профессионального модуля и входящих в него междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающегося в период теоретического обучения не превышает 30 часов в неделю, в соответствии с изменениями №2 к САНПИН 2.4.3.1186 -03 санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях профессионального образования утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (от 30.09.2009 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 06.11.2009 года №15197). Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, учебные занятия проводятся парами (90 минут), продолжительность перемен между уроками пары 5 минут, продолжительность перемен между парами составляет - 10 минут.

Распределение количества обязательных аудиторных часов, отведённых на учебную дисциплину или междисциплинарный курс, по видам занятий (лабораторные, практические, теоретические занятия) в учебном плане определяется филиалом колледжа самостоятельно.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее двух недель в зимний период.

В учебном году в процессе промежуточной аттестации количество экзаменов не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов - 10.

В учебном плане предусмотрены для обучающихся групповые и индивидуальные консультации (48 часов).

В учебном плане предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися

профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договора.

Утверждаю

И о директора ГБПОУ "КБТТК "

_____ П.Г.Семёнов

« » _____ 2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии 16775 «Повар»

адаптированной образовательной программы профессионального
обучения по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с
ограниченными возможностями здоровья

Квалификация: Повар
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 10 мес.

Сводные данные по бюджету времени (в академических часах и неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в т.ч. сам. работа) (30 ак.ч./нед.)		Учебная практика по ПМ (30 ак.ч./нед.)		Производственная практика по ПМ (30 ак.ч./нед.)		Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация (30 ак.ч./нед.)		Каникулы	Всего
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ак. часов	неделя	ак. часов	неделя	ак. часов	неделя	ак. часов	неделя	ак. часов	неделя	неделя	неделя
I курс	900	30	120	4	120	4	60	2	30	1	2	43
Всего	900	30	120	4	120	4	60	2	30	1	2	43

Индекс	Наименование, циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточных аттестаций	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)	
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная		I курс	
					всего	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.
							Т-12 УП-2 ПП-2 ПА-1	Т-18 УП-2 ПП-2 ПА-1 ГИА (ВКР)-1
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Недельная нагрузка	з/дз/э					30ч/нед	30ч/нед
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1 / 4 / 2	414	138	276	144	96	180
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз, _	36	12	24	12	24	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	_дз	54	18	36	12	0	36
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,дз	54	18	36	12	0	36
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	_дз	54	18	36	12	0	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	_дз	54	18	36	12	24	0

ОП.06	Охрана труда	_,дз	36	12	24	12	0	36
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности		36	12	24	12	24	0
ФК 01	Физическая культура	дз	90	30	60	60	24	36
АД.00	Адаптационный цикл	5 / 0 / 0	396	132	264	60	120	144
АД.01	Основы интеллектуального труда	з, _	36	12	24	12	24	0
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	з	90	30	60	12	24	36
АД.03	Психология личности и профессионального самоопределения	з	90	30	60	12	24	36
АД.04	Коммуникативный практикум	з	90	30	60	12	24	36
АД.05	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	з	90	30	60	12	24	36
П.00	Профессиональный цикл	0 / 0 / 4	780	180	600	136	264	476
ПМ.00	Профессиональные модули		780	180	600	136	264	476
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	эк, _	168	36	132	32	132	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36	12	24	12	24	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72	24	48	18	48	0
УП.01	Учебная практика		30	0	30	0	30	0
ПП.01	Производственная практика		30	0	30	0	30	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		168	36	132	32	132	0

	ассортимента							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЭК, _	36	12	24	12	24	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		72	24	48	18	48	0
УП.02	Учебная практика		30	0	30	4	30	0
ПП.02	Производственная практика		30	0	30	0	30	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		222	54	168	36	0	168
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	_,ЭК	54	18	36	12	0	36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		108	36	72	24	0	72
УП.03	Учебная практика		30	0	30	0	0	30
ПП.03	Производственная практика		30	0	30	0	0	30
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		222	54	168	36	0	168
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	_,ЭК	54	18	36	12	0	36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		108	36	72	24	0	72

УП.04	Учебная практика		30	0	30	0	0	30		
ПП.04	Производственная практика		30	0	30	0	0	30		
	ВСЕГО:	6 / 5 / 6			1140		480	660		
УП	Учебная практика	дз,дз					60	60		
ПП	Производственная практика	дз,дз					60	60		
ПА	Промежуточная аттестация				60		30	30		
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	1 нед.	30		30			30		
	ИТОГО:				1230	328	510	720	1140	
<p>Консультации: на 1 обучающегося - 4 часа в учебном году Промежуточная аттестация: 1 неделя Государственная (итоговая) аттестация: выпускная квалификационная работа - 1 неделя</p>						Всего	дисциплин и МДК	360	540	900
							учебной практики	60	60	120
							производст. практики/	60	60	120
							экзаменов	2	2	4
							дифф. зачетов	0	5	5
							зачетов	2	4	6

3.2. Календарный учебный график.

Календарный учебный график по профессии **16675 Повар** определяет последовательность реализации АОППО: распределение учебной нагрузки по курсам, семестрам, неделям, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

3.3. Рабочие программы.

Программы дисциплин, входящих в состав АОППО:

Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла;

Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла;

Рабочая программа раздела "Физическая культура"

разработаны преподавателями на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, рассмотрены и согласованы методической цикловой комиссией в установленном порядке.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы;
- общая характеристика программы учебной дисциплины;
- структуру и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.
- лист изменений и дополнений, внесенных в программу учебной дисциплины.

При их реализации в рамках адаптированной образовательной программы предусмотрены специальные требования к условиям их реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны быть адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В рамках образовательной программы реализована дисциплина "Физическая культура". В программу дисциплины включено определенное количество часов, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся. В программе прописаны специальные требования к спортивной базе, обеспечивающие доступность и безопасность занятий.

Преподаватель дисциплины "Физическая культура" имеет соответствующую подготовку для занятий с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

В адаптированной образовательной программе – АОППО - в программе дисциплины, связанной с изучением информационных технологий, общепрофессионального учебного цикла предусмотрены разделы и темы, направленные на изучение универсальных информационных и коммуникационных технологий, ассистивных технологий, которые помогают компенсировать функциональные ограничения человека, альтернативных устройств ввода-вывода информации, вспомогательных устройств, вспомогательных и альтернативных программных средств.

Рабочие программы адаптационных дисциплин составлены в том же формате, что и все рабочие программы других дисциплин.

Рабочие программы профессионального учебного цикла разработаны на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и

индивидуальных особенностей обучающихся, согласованы с работодателями и утверждены в установленном порядке.

Программа профессионального модуля содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках;
- общая характеристика программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.
- лист изменений и дополнений, внесенных в программу профессионального модуля.

Программы учебной и производственных практик разработаны на основе профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291, (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 августа 2016 г. № 1061 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 сентября 2016 г., регистрационный № 43586). Все виды практик в структуре модуля составляют не менее 25% от времени, отводимого на профессиональный цикл.

Объем часов учебной практики составляет 8 недель (288 часов), объем производственной практики составляет 8 недель (288 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.

Учебная практика в объеме 8 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных по профессии **16675 Повар**, проводится в рамках профессионального модуля рассредоточено по семестрам: 1 семестр - 4 недели; 2 семестр - 4 недели.

Производственная практика в объеме 8 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных адаптированной программой по профессии **16675 Повар**, проводится в рамках профессионального модуля по семестрам: 1 семестр - 4 недели; 2 семестр - 4 недели.

Учебная практика проводится в учебных мастерских. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По итогам прохождения производственной практики предусмотрены следующие формы отчетности:

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

Программа государственной итоговой аттестации. Требования к содержанию, объему и структуре квалификационного экзамена определяются Программой итоговой аттестации выпускников и утверждается на педагогическом совете колледжа.

Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и 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 (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. При необходимости разрабатываются индивидуальные графики прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

Для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим цикловыми комиссиями. Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 -

«отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам адаптационного цикла –зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла - дифференцированный зачет, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы.

Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на учебные дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии 16675 Повар, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования <1>.

<1> Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной 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 государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для проведения государственной итоговой аттестации разрабатывается программа ГИА, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты.

В программе ГИА определяются требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает

предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) содержание которого должно соответствовать содержанию профессионального модуля.

Требования к содержанию, объему и структуре квалификационного экзамена определяются Программой итоговой аттестации выпускников

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля.

В ходе практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в форме итогового экзамена в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике и профессиональном стандарте по профессии членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В качестве внештатного эксперта на квалификационный экзамен привлекаются работодатели.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию в форме квалификационного экзамена, образовательным учреждением присваивается рабочий разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего.

Объем времени, отведенный на итоговую аттестацию составляет 1 неделя - 30 академических часов.

Сроки проведения итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.

Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями.

5.1. Кадровое обеспечение.

Реализация АОППО должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Педагогические работники повышают квалификацию на семинарах (Адаптация образовательных программ среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Социализация подростков с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной образовательной организации), полученные знания учитывают и применяют при организации образовательного процесса.

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются психологи (педагого-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуются обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по профессии, и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- информатики и ИКТ;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экономики организации, основ калькуляции и учета;
- оборудования ПОП;
- правового обеспечения проф. деятельности

Лаборатории:

- центр формирования проф. компетенций по профессии "Повар"- "Лаборатория вкуса-1";
- центр формирования проф. компетенций по профессии "Повар"- "Лаборатория вкуса-2";
- центр формирования проф. компетенций по профессии "Повар" - "Учебная столовая";
- центр формирования проф. компетенций по профессии "Повар" - "Кондитер";
- центр формирования проф. компетенций по профессии "Официант, бармен"- "Учебный бар";
- центр формирования проф. компетенций по профессии "Повар"- "Кондитер";

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- тренажерный зал.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Материально-техническое обеспечение лабораторий:

Реализация АОППО по профессии 16675 Повар обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной и информационной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО по профессии.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

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

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н <1>.

<1> Приказ Минтруда России от 19 ноября 2013 года № 685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 апреля 2014 г., регистрационный № 31801).

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального стандарта, в том числе оборудования и инструментов.

Базами практики обучающихся по профессии **16675 Повар** являются предприятия различных организационно-правовых форм, осуществляющие деятельность в области гостиничного и ресторанного сервиса. Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения производственной практики в соответствии с учебным планом всеми обучающимися, осваивающими программы профессионального обучения.

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

В колледжа создана социокультурная образовательная среда обеспечивающая формирование общих компетенций выпускника, способствующая освоению программы профессиональной подготовки по соответствующей профессии.

Основная цель воспитательной работы - подготовка творчески мыслящих и гармонично развитых специалистов, обладающих профессиональными компетенциями,

гуманистическим мировоззренческим потенциалом, способных на сознательный выбор жизненной позиции.

Воспитательная деятельность ведется по следующим направлениям:

- психолого-педагогическое сопровождение процесса адаптации, социализации и позиционирования студентов;

- формирование морально-этических качеств, коммуникативной компетентности;

- формирование гражданской и правовой компетентности, патриотизма, толерантности;

- формирование антикоррупционного мировоззрения, позиции противодействия терроризму и экстремизму;

- формирование здоровьесберегающего пространства

- формирование профессиональных компетенций будущих специалистов

Реализации цели и данных направлений способствуют системно-ролевой и личностноориентированный принципы, позволяющие подготовить студентов к выполнению социальных функций гражданина, профессионала, семьянина.

В колледже разработан План воспитательной работы, в соответствии с которой и организована педагогическая деятельность по формированию будущего профессионала. Система адаптации студентов нового набора включает анкетирование по определению уровня социализации и эмоционально-волевого развития, позволяющее корректировать индивидуальную воспитательную работу, организационно-психологические тренинги по формированию коллектива и определению лидеров, тематические классные часы нравственно-этического направления. Традиционно проводятся мероприятия: «День знаний», «Посвящение в студенты». В целях формирования гражданственности и патриотизма проводятся торжественные вечера «Мужество. Достоинство. Честь», «Поклонимся великим тем годам», акции «Милосердие», «Ветераны рядом», заседания, круглые столы, семинарии. Обучающиеся колледжа принимают активно участие в мероприятиях «День студента» и др.

В колледжа проводится большая работа по созданию здоровьесберегающего пространства: информационно-профилактические встречи; тематические классные часы «Здоровье - путь к успешной карьере», «Спид легче предупредить, чем лечить».

Одно из важнейших направлений в воспитательном процессе - формирование профессиональных компетенций обучающихся в рамках Международного некоммерческого движения, целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства среди инвалидов внеучебной работы., традиционно проводится конкурс «Абилимпикс»

В полном объеме реализуются права и социальные гарантии сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, инвалидов согласно российскому законодательству.

Все иногородние обеспечены общежитием.