МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Бузулукский строительный колледж» г. Бузулука Оренбургской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «БСК»
_____Н.И. Горько
«31» _____08 2018г.

Адаптированная основная образовательная программа - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(для обучения инвалидов и лиц с нарушением зрения)

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Форма обучения **очная**

Квалификации выпускника
повар ↔ кондитер

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бузулукский строительный колледж» города Бузулука Оренбургской области

2018 год

Адаптированная основная образовательная программа – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (для обучения инвалидов и лиц с нарушением зрения) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом от «9» декабря 2016 года № 1569, Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров от 20 апреля 2015г № 06-830 вн, требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях (18 марта 2014 г N 06-281).

Рассмотрено на заседаниях ПЦК

Протокол № 1 от «31» 08 2018 г

Руководитель ПЦК общеобразовательных дисциплин _____
Ефремова О.Г

Руководитель ПЦК специальных дисциплин _____
Ененкова С.А.

Руководитель ПЦК практического обучения _____
Якубова Е.В.

Рассмотрено на заседании Методического совета ГАПОУ «БСК»
Протокол № 1 от «31» 08 2018 г

Председатель Методического совета _____
М.А. Филиппова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения …… 5-7
1.1 Нормативные основания для разработки АООП……. …..7-8
1.2 Требования к поступающему……..... 8-9

2. Общая характеристика адаптированной образовательной программы…..10

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника …….11-12
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников …… 11
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям 11
3.3 Трудоемкость АООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер …….....12

4. Планируемые результаты освоения адаптированной образовательной программы……13-15
4.1. Общие компетенции …… 13
4.2. Профессиональные компетенции ……13-15
4.3. Формирование вариативной части АООП …….……..15

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер …….....16-44
5.1. Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях) ……16
5.2. Учебный план подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (пояснительная записка)…… 16-42
5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей (прилагается перечень)……..... 42-44

6. Специальные условия реализации адаптированной образовательной программы ……45 - 26
6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение……45
6.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса …….....46
6.2.1. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер……46-48
6.2.1.1. Оснащение лабораторий ……49-51
6.2.1.2. Оснащение баз практик……..51-53
6.3. Кадровое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы …… 53-57
6.4 Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ……57-59

Приложения:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
2. Рабочий учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
3. Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
4. График учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
5. Реабилитационная карта ребенка –инвалида (*включающая в себя: медико-социальную экспертизу*)

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная образовательная программа среднего профессионального образования для обучающихся (АООП СПО) - программа подготовки квалифицироанных рабочих, служащих 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.

Адаптированная основная образовательная программа содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, иных компонентов, определяет объем и содержание образования по профессии среднего профессионального образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Адаптированная основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее -адаптированная образовательная программа) обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных соответствующими Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

Данная адаптированная образовательная программа разработана в отношении обучающихся инвалидов и обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения зрения).

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Реализация адаптированной образовательной программы для конкретного обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) определяется ГАПОУ «БСК» в соответствии с рекомендациями, данными по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии, а также специальными условиями, созданными в образовательной организации.

Адаптированная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок освоения АОП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Данная адаптированная образовательная программа соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

В структуре каждого профессионального модуля предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

Рекомендации по использованию вариативной части адаптированной образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», для 3-его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Задачи программы:

- *создание в образовательной организации условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;*
- *повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;*
- *повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;*
- *возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;*
- *формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.*
- обеспечение готовности обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;

- подготовка выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

1.1. Нормативные основания для разработки АООП:

- *Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";*
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- *Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 -2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. N 175;*
- *Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 792-р;*
- *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. N 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. N 36;*
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России 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);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального

образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (направлены письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156);

- Методические рекомендации по разработке учебного плана профессиональной образовательной организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846)

- Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрено решением научно-методического совета центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» от 03 февраля 2011 г.)

- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации (регистрационный номер 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре: 31/03/2017)

- Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бузулукский строительный колледж» и иные локальные акты.

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. N 06-281).

1.2. Требования к поступающему

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии,

содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья (при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого -медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Поступающие предъявляют документ государственного образца:

для лиц, поступающих на базе основного общего образования:

- аттестат об основном общем образовании;

для лиц, поступающих на базе среднего общего образования

- аттестат о среднем общем образовании или диплом о начальном профессиональном образовании.

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии..

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

По окончании обучения выпускники инвалиды и выпускники с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) осваивают те же области и объекты профессиональной деятельности, что и остальные выпускники, и должны быть готовыми к выполнению всех обозначенных в ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» видов деятельности.

Квалификация, присваиваемая выпускникам адаптированной образовательной программы:

Повар ⇔ кондитер

Формы получения образования: в профессиональной образовательной организации для обучающихся по адаптированной образовательной программе

- очная.

Объем адаптированной образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 академических часа.

Срок получения образования по адаптированной образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ИНВАЛИДА И ВЫПУСКНИКА С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников : 33 Сервис, оказание услуг населению: торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр..

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

3.3. Трудоемкость по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Виды трудоемкости	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	119	4068
Самостоятельная работа		216
Учебная практика	17	612
Производственная практика (по профилю специальности)	20	720
Промежуточная аттестация	6	216
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	35	1260
Итого:	**199**	**7164**

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1.Общие компетенции

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 языках.

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4.2. Профессиональные компетенции

ОВД 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

ОВД 2Приготовление, 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

ОВД 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

ПК 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

ОВД 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

ОВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

4.3. Формирование вариативной части АООП

Вариативная часть распределяется на увеличение объема времени, отведенного на профессиональные модули обязательной части и на организацию самостоятельной работы по дисциплинам и профессиональным модулям на основании решения методического совета №2 от 15.09.2017г. с участием представителей работодателей. Вариативная часть направлена на максимальное соответствие обучения запросам работодателей, формирования трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартами Повар, Кондитер, а так же для формирования профессиональных навыков согласно требования по компетенции «Поварское дело» чемпионата WorldSkillsRussia (WSR) (см. Пояснительную записку к учебному плану)

РАЗДЕЛ 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АООП ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

5.1. Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В календарном графике указывается последовательность реализации АООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

5.2 Учебный план подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предусматривает добавление адаптационных дисциплин (адаптационный учебный цикл), предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при формировании общих и профессиональных компетенций.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	ГИА		Каникулы	Всего
			(по профилю профессии)	(преддипломная)		Подготовка	Проведение		
I	40,5	-	-	-	0,5			11	**52**
II	33,5	3	2	-	2,5			11	**52**
III	23	7	10	-	1			11	**52**
IV	22	7	8	-	2	1	1	2	**43**
Всего	**119**	**17**	**20**	**-**	**6**			**35**	**199**

5.2. Учебный план подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (пояснительная записка)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Адаптированная образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

повар ↔ кондитер

Организация разработчик

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бузулукский строительный колледж» города Бузулука Оренбургской области

Нормативный срок обучения

3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Форма обучения

Очная

2018г.

1. Нормативная правовая база

Настоящий учебный план адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бузулукский строительный колледж» города Бузулука Оренбургской области разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1569 и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Реализация адаптированной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ведется с учетом следующих нормативных документов:

- *Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";*
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- *Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 -2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. N 175;*
- *Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 792-р;*
- *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. N 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. N 36;*

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

– Приказ Минобразования России от 05.03.2004 N 1089 "Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования".

– Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бузулукский строительный колледж» и иные локальные акты.

2. Методическое обеспечение

– Письмо Минобрнауки России от 20.02.2017 г. № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованных и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846 «Методические рекомендации по разработке учебного плана профессиональной образовательной организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения)»;

– Письмо Министерства образования Оренбургской области от 08.09.2017 № 01-23/8844 «О внесении изменении в основную профессиональную образовательную программу».

– *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. N 06-281).*

3. Организация учебного процесса

Учебный год по данной профессии начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному графику. Нормативный срок обучения - 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования.

Организация учебного процесса регламентируется:

- Уставом ГАПОУ «БСК»,
- Положением о режиме занятий обучающихся ГАПОУ «БСК»,
- Правилами внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ «БСК».

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственных практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися, в том числе обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с нарушениями слуха). Не допускается изъятие каких -либо дисциплин или модулей, практик и процедур итоговой аттестации из числа обязательных в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по адаптированной программе не превышает 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и внеаудиторную самостоятельную учебную работу (время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем, но входит в объем часов учебного плана).

В колледже устанавливаются основные виды учебных занятий, такие как: урок, лекция, семинар, лабораторное занятие, практическое занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

На лабораторных и практических занятиях, при прохождении учебной практики проводится деление группы на подгруппы, если группа численностью не менее 16 человек.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится преподавателями регулярно в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

В колледже используется стандартная пятибалльная система оценок.

В конце каждого семестра (кроме1и 5) выделяется время на промежуточную аттестацию (0,5-2 недели).

4. Общеобразовательный цикл.

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения адаптированной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09

Повар, кондитер на базе основного общего образования учтен социально-экономический профиль профессионального образования, а также предусмотрены специальные требования к условиям реализации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательная программа среднего общего образования, реализуемая в пределах адаптированной основной образовательной программы среднего профессионального образования, осваивается с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

На основании изменений внесенных в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего и среднего (полного) общего образования и решения регионального УМО от 13.09.2017 года в ООП СПО введена учебная дисциплина ОДБ.14 Астрономия в количестве 34 часов за счет вариативных часов общеобразовательного цикла.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

В рабочей программе дисциплины «Физическая культура» в подразделе «Спортивно-оздоровительная деятельность» учтены изменения, внесенные в федеральный компонент в рамках подготовки к соревновательной деятельности и выполнению видов испытаний (тестов) и нормативов, предусмотренных Всероссийским физкультурно-спортивным комплексом «Готов к труду и обороне» (ГТО).

На основании заключения о присвоении специальной физкультурной группы обучающимся инвалидам и обучающимся с ограниченными возможностями с нарушением зрением может быть предусмотрено теоретическое изучение дисциплины «Физическая культура» или подвижные занятия адаптивной физкультурой в специально оборудованных спортивных, тренажерных и плавательных залах или на открытом воздухе, которые проводятся специалистами, имеющими соответствующую подготовку.

На основании Программы по антикоррупционному просвещению, в целях создания условий по повышению уровня правосознания студентов и популяризации антикоррупционных стандартов поведения основанных на знаниях общих прав и обязанностей в рабочую программу по учебной дисциплине ОДБ.04 «История» включены элементы дополняющие среднее общее образование положениями, связанными с формированием антикоррупционного мировоззрения и правовой культуры студентов.

В рамках соглашения о сотрудничестве министерства образования Оренбургской области и Оренбургской митрополии Русской Православной Церкви в курс учебных дисциплин ОДБ.04 «История» и ОДБ.05

«Обществознание (вкл. экономику и право) введены темы по православной культуре и культуре других религий.

В рабочую программу ОДП.02 «Информатика и ИКТ» внесены темы, направленные на развитие общих компетенций, применяемых для получения государственных и муниципальных услуг в электронной форме.

Предусмотрены 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.

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана АООП, исходили из того, что нормативный срок освоения адаптированной основной образовательной программы по профессии СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 81 неделю из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 недель,

промежуточная аттестация - 2 недели,

каникулярное время - 22 недели.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла АППКРС, опираясь на разъяснения ФИРО (03.02.2011 год).

Базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры определены в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах программ подготовки специалистов среднего звена начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (одобрены Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.);

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по АППКРС оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии.

Предусмотрены экзамены по следующим дисциплинам: русский язык, математика (обязательные) и экономика (профильная учебная дисциплина по

выбору колледжа с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования).

В рабочих программах общеобразовательных дисциплин уточнена последовательность изучения материала, содержание обучения, с учетом его значимости для освоения АООП, и специфики профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В рабочих программах распределены часы по разделам и темам, лабораторные и практические работы, тематика рефератов, формы и методы текущего контроля и оценки учебных достижений, промежуточной аттестации студентов, рекомендуемые учебные пособия. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы.

5. Общепрофессиональный цикл

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин:

ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП. 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП. 04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП. 05.	Основы калькуляции и учета
ОП. 06	Охрана труда
ОП. 07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП. 08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП. 09.	Физическая культура

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющие специальную физкультурную группу А, Б, предусмотрены специальные физические упражнения с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Оценка теоретических и практических знаний обучающихся по физической культуре может проводиться в форме устного опроса, письменных работ, индивидуальных и самостоятельных работ

6. Адаптационный учебный цикл

Адаптационный учебный цикл состоит из адаптационных дисциплин.

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.

АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

7. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл адаптированной образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными разделом III ФГОС, определяющими выбранную образовательную траекторию и необходимы для обеспечения получения выбранной квалификации повар, кондитер:

- ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В профессиональный цикл адаптированной образовательной программы входит учебная практика и производственная практика. Проведение практик регламентируется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Для приобретения практического опыта, формирования профессиональных и общих компетенций при изучении профессиональных модулей планируется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) учебная и

производственная практика. Практика является обязательным разделом АООП. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения).

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом (с нарушением зрения) учитываются 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 (с нарушением зрения) 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.

Учебная практика направлена на:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Учебную и производственную практику планируется проводить концентрировано.

Производственная практика обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Бузулукский строительный колледж» г. Бузулука Оренбургской области и этими организациями. Обязательная учебная нагрузка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) при прохождении всех видов практики составляет 36 часов в неделю.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики *организации на обучающегося инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения)* по освоению

общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся инвалидом и обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Освоение профессиональных модулей завершается экзаменом квалификационным для определения уровня сформированных у обучающихся инвалидов (с нарушением зрения) профессиональных компетенций.

8. Формирование вариативной части АООП

Вариативная часть распределяется на увеличение объема времени, отведенного на профессиональные модули обязательной части и на организацию самостоятельной работы по дисциплинам и профессиональным модулям на основании решения методического совета №2 от 15.09.2017г. с участием представителей работодателей. Вариативная часть направлена на максимальное соответствие обучения запросам работодателей, формирования трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартами Повар, Кондитер, а так же для формирования профессиональных навыков согласно требования по компетенции «Поварское дело» чемпионата WorldSkillsRussia (WSR).

Код	Наименование	Обязат. часть	ВЧ	Обоснования
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	19	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**: -основные группы микроорганизмов, микробиология основных пищевых продуктов; -правила личной гигиены работников организации питания; -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; -правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; -назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; -методики составления рационов

				питания и формирований **умений:** -уметь готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -определять источники микробиологического загрязнения; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	24	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**: -ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; -методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; и формирований **умений** -проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; -оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); -осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	59	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**: -назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности;

				-правила охраны труда в организациях питания и формирований **умений**: -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	9	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**: -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -современная научная и профессиональная терминология; -правила оформления документов. -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -основы предпринимательской деятельности -основы финансовой грамотности *Дисциплина ориентирована на овладение ОК 1-11*
ОП. 05.	Основы калькуляции и учета	32	23	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**: -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

				-правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. и формирований **умений**: -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню; -работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами
ОП. 06.	Охрана труда	36	9	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**: -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной и формирований **умений:** -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	14	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**: -профессиональную терминологию сферы индустрии питания; -социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	36	35	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**:

				-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**;** -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии. и формирований **умений** -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -организовывать работу коллектива и команды; --взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. *Вариативные часы направлены на более глубокое изучение правил охраны жизнедеятельности на производстве, в связи в работой со сложным инвентарем и оборудованием.*
ОП.09	Физическая культура	40	30	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**: -основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; -средства профилактики перенапряжения. и формирований **умений:** -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. *Вариативные часы направлены на выполнение нормативов, предусмотренных Всероссийским физкультурно-спортивным комплексом «Готов к труду и обороне».*
АД 01	Психология личности и профессиональное самоопределение	0	32	Вариативные часы направлены на **получение следующих знаний** - необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; - простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; - современное состояние рынка труда,

				мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; - основные принципы и технологии выбора профессии; - методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности; **а также умений:** - применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; - использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; - на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; - планировать и составлять временную перспективу своего будущего; - успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;
АД 02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	0	32	Вариативные часы направлены на **получение следующих знаний:** - механизмы социальной адаптации; - основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов; - основы гражданского и семейного законодательства; - основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; - основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - функции органов труда и занятости населения. **а также умений:** - использовать нормы позитивного социального поведения; - использовать свои права адекватно законодательству; - обращаться в надлежащие органы за

				квалифицированной помощью; - анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - составлять необходимые заявительные документы; - составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; - использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	69	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**: -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 и формирование **умений**: -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. *Требование WSR: современные технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов*
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	101	
УП.01	Учебная практика	72	36	Вариативная часть направлена на отработку умений, способствующих формированию трудовых функций (ПС «Повар» ТФ А/01.3 ТФ А/02.3 ТФ В/02.4 ТФ В/01.4 -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.
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	78	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**: -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. и формирование **умений**: -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
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	155	

				региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. *Требование WSR:* *-применение современных технологий приготовления блюд:* *фудпейринг, шоковая заморозка, sousvide;* *-приготовление региональных национальных блюд*
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	69	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**: - 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. и формирование **умений**: - 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
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	121	

				изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. *Требование WSR:* *-использование современных способов оформления и подачи и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок, современных технологий приготовления блюд: вакуумное маринование, шоковая заморозка, sousvide;* *-приготовление региональных национальных, фирменных блюд*
УП.03	Учебная практика	72	36	Вариативная часть направлена на отработку умений, способствующих формированию трудовых функций (ПС «Повар» ТФ А/01.3 ТФ А/02.3 ТФ В/02.4 ТФ В/01.4 -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.
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	66	Вариативные часы направлены на углубление **знаний:** -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;
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	117	

				-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. и формирование **умений** -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; *Требование WSR:* *-современные, фирменные, банкетные горячие и холодные сладкие блюда, десерты, напиткои, способы их подачи и презентации*
УП.04	Учебная практика	72	36	Вариативная часть направлена на отработку умений, способствующих формированию трудовых функций (ПС «Повар» ТФ А/01.3 ТФ А/02.3 ТФ В/02.4 ТФ В/01.4 -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
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	68	Вариативные часы направлены на углубление **знаний**: -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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; и формирование **умений** -выбирать, подготавливать, 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 подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности. *Требование WSR:*
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	194	

				современные способы технологии приготовления, реализации, презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Вариативная часть образовательной программы		1368	

9. Самостоятельная работа

Объем времени, отведенный на внеаудиторную самостоятельную работу, находит отражение:

- в учебном плане АООП по циклам (учебной дисциплине, адаптационной учебной дисциплине, междисциплинарному курсу);
- в рабочих программах учебных дисциплин, *адаптационных учебных дисциплин*, рабочих программах профессиональных модулей по разделам и темам с учетом обоснования времени, затрачиваемого на ее выполнение, календарно-тематических планах, планах учебных занятий по учебной дисциплине, *адаптационной учебной дисциплине*, профессиональному модулю (междисциплинарному курсу).

Методические комиссии на своих заседаниях рассматривают предложения преподавателей по объёму внеаудиторной самостоятельной работы по каждой дисциплине междисциплинарному курсу, при необходимости вносят коррективы с учетом сложности и объема изучаемого материала и устанавливают время внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплинам, профессиональным модулям в пределах общего объема учебной нагрузки *обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения), отведенной учебным планом на данный цикл АООП.*

Планирование объема времени, отведенного на внеаудиторную самостоятельную работу по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу осуществляется преподавателем.

Планирование объема времени, отведенного на внеаудиторную самостоятельную работу по адаптационным учебным дисциплинам, осуществляется педагогом психологом и социальным педагогом.

Преподаватель учебной дисциплины, а также педагог психолог, социальный педагог адаптационной учебной дисциплины самостоятельно определяют содержание и объем учебной информации, определяют формы и методы контроля результатов для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения).

В *рабочей программе дисциплины ОП 09. «Физическая культура»* включены темы самостоятельных работ, посвященные поддержанию здоровья

и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья *обучающихся с нарушением зрения*

Распределение объема времени на внеаудиторную самостоятельную работу в режиме дня *обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения)* регламентируется расписанием. Время, выделенное для внеаудиторной самостоятельной работы входит в объем учебной нагрузки по дисциплине, адаптационной дисциплине, профессиональному модулю, который не должен превышать 36 часов в неделю.

Код	Наименование дисциплины	Кол-во часов самостоятельной работы (внеаудиторной)
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	5
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	5
ОП. 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	5
ОП. 04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4
ОП. 05.	Основы калькуляции и учета	5
ОП. 06	Охрана труда	4
ОП. 08.	Безопасность жизнедеятельности	4
ОП. 09.	Физическая культура	10
АД 01	*Психология личности и профессиональное самоопределение"*	*16*
АД 02	*Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*	*16*
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	9
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	21
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	11
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	33
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	21
МДК	Организация приготовления, подготовки к	10

04.01	реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	17
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32
	Итого:	216

10. Формы проведения консультаций

Большое внимание уделяется индивидуальной работе преподавателя с обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения)

Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем, педагогом психологом, социальным педагогом,:

- индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы;

- индивидуальная воспитательная работа.

Индивидуальные консультации по предмету становятся важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

В ходе таких консультаций снимается много вопросов, связанных с индивидуальным темпом освоения учебного материала этой категории обучающихся.

Консультации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями (с нарушением зрения) в образовательном процессе выполняют следующие задачи:

-индивидуализация обучения и установление контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;

- создание условий для удовлетворения индивидуальных запросов *обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения),* занимающихся учебными исследованиями, проектной, творческой (подготовка к конкурсам) деятельностью;
- подготовка к олимпиадам;
- предоставление возможности ликвидации задолженностей;
- повышение успеваемости и качества знаний обучающихся.

Отводится больше времени на индивидуальную работу с обучающимися инвалидами или обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, так как у них есть четко обозначенный запрос на индивидуальную работу, которую можно было бы назвать воспитательно-психологической. Такой запрос является формой поиска эмоциональной социальной поддержки, тогда как запрос на консультации по предмету - формой поиска инструментальной социальной поддержки.

Индивидуальные консультации по предметам проводятся по мере возникновения трудностей в освоении учебного материала или заданий для самостоятельной работы у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения). Во время консультаций студент получает от преподавателя ответы на конкретные вопросы или объяснения отдельных теоретических положений и их практического использования. Во время подготовки к экзаменам проводятся как индивидуальные так и групповые консультации для *обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения.*

Формы проведения консультаций (письменные, устные), индивидуальные (письменные, устные), определяются преподавателем.

Консультации распределяются между дисциплинами и МДК, исходя из объема и трудности изучаемого материала. Объем консультаций составляет не более 10% от общего количество часов, выделяемых на предмет, дисциплину, МДК, ПМ. Количество консультационных часов, тематика и форма проведения консультаций детализированы в рабочих программах и тематических планах по дисциплинам, МДК, ПМ.

Код	Наименование дисциплины	Кол-во часов консультаций
ОДБ. 01	Русский язык	15
ОДБ. 02	Литература	23
ОДБ. 03	Иностранный язык	16
ОДБ. 04	История	17
ОДБ. 05	Обществознание	8
ОДБ. 09	Естествознание	16
ОДБ. 11	География	6
ОДБ. 12	Физическая культура	23
ОДБ.13	ОБЖ	7
ОДБ.14	Астрономия	6
ОДП. 14	Математика	30
ОДП. 15	Информатика и ИКТ	14
ОДП.17	Право	12
ОДП.18	Экономика	12
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4

ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	5
ОП. 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	8
ОП. 04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4
ОП. 05.	Основы калькуляции и учета	4
ОП. 06	Охрана труда	4
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4
ОП. 08.	Безопасность жизнедеятельности	6
ОП. 09.	Физическая культура	6
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	9
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	16
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	24
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	14
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	28
	Итого:	396

11. Порядок аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения).

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) предусмотрены с учетом ограничений здоровья и доводятся до сведения обучающихся в сроки не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) 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 (с нарушением зрения) 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 (с нарушением зрения) 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 (с нарушением зрения) позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

На основании медицинского заключения о принадлежности обучающегося к медицинской группе А, Б для занятий по физической культуре предусматривается:

- оценка знаний по физической культуре в форме устного опроса, письменных работ.

Формами промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) являются; зачёты, дифференцированные зачёты, экзамены, экзамены

квалификационные и доводятся до сведения обучающихся в сроки не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

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 для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения).

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

Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 6 недель промежуточной аттестации (в том числе 2 недели на 2 курсе).

Экзамены распределены следующим образом:

1 курс: экзамены 0,5 нед./18 часов (1 экзамен)
2 курс: экзамены 2,5 нед./90 часов (5 экзаменов (2+3))
3 курс: экзамены 1 нед./36 часов (2 экзамена)
4 курс: экзамены 2 нед./72 часа (4 экзамена)

Зачёты и дифференцированные зачёты проводятся за счёт времени, отведённого на изучение дисциплины или междисциплинарного курса. Экзамены проводятся в день, свободный от занятий.

Экзамен квалификационный проводится после изучения теоретического материала профессионального модуля и прохождения практик.

Всего по программе предполагается:

32 дифференцированных зачетов (без учета дисциплины Физическая культура)
7 экзаменов
5 экзаменов квалификационных

12. Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения).

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» , является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы

в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный N 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, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

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

В программе государственной итоговой аттестации 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 должна предусматривать предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

В случае проведения государственного(ых) экзамена(ов) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» форма его (их) проведения для выпускников-инвалидов и выпускников 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.

На государственную итоговую аттестацию предусмотрено 2 недели, в том числе 1 неделя на подготовку и 1 неделя на защиту выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и проведения демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

В случае проведения демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)". Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (Повар. Кондитер) и с учетом оценочных материалов компетенции «Поварское дело», разработанных союзом. Демонстрационный экзамен предусматривает сложность работы не ниже уровня квалификации по профессии рабочего 43.01.09. Повар, кондитер

5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, адаптационных учебных дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы дисциплин**,** *адаптационных дисциплин* и профессиональных модулей разработаны и утверждены предметными цикловыми комиссиями.

Рабочие программы дисциплин**,** *адаптационных дисциплин* и профессиональных модулей представлены на бумажных носителях в Приложении 3

Перечень учебных дисциплин, *адаптационных учебных дисциплин* и профессиональных модулей:

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей
00.00	**Общеобразовательный цикл**
базовые	
ОДБ. 01	Русский язык
ОДБ. 02	Литература

ОДБ. 03	Иностранный язык
ОДБ. 04	История
ОДБ. 05	Обществознание
ОДБ. 09	Естествознание
ОДБ. 11	География
ОДБ. 12	Физическая культура
ОДБ.13	ОБЖ
ОДБ.14	Астрономия
профильные	
ОДП. 14	Математика
ОДП. 15	Информатика и ИКТ
ОДП.17	Право
ОДП.18	Экономика
ОП. 00	**Общепрофессиональный цикл**
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-
ОП.09	Физическая культура
	Адаптационный цикл
АД 01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД 02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
П.00	**Профессиональный цикл**
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика

РАЗДЕЛ 6. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. 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 43.01.09 «Повар, кондитер». Содержание образования каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено рабочими программами и учебно-методическими комплексами и размещено в сети Интернет на сайте ГАПОУ «БСК».

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

Обучающиеся с нарушением зрения, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в адаптированных формах:

для лиц с нарушением зрения:

- в печатной форме крупным шрифтом;
- в форме аудиофайла;
- в форме электронного документа;

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с нарушением зрения комплектация библиотечного фонда осуществляется 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, доступ к которым обеспечен с помощью ЭБС Agrilib». К ним обеспечен доступ обучающихся с нарушением зрения с использованием персонального компьютера с видео лупой, специализированного учебного оборудования, мультимедиапроектора.

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

6.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Материально-техническое обеспечение учебного процесса категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с нарушением зрения отражается в специфике требований к доступной среде, в том числе:

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

Организация безбарьерной архитектурной среды ГАПОУ «БСК».

Создана безбарьерная среда, которая учитывает потребность лиц с нарушением зрения.

Вся территория образовательного учреждения соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения для лиц с нарушением зрения. Имеется вход без перепада высот, оборудованный звонком к дежурному сотруднику службы охраны,, расширенные дверные проемы. Места парковки и проезда ЛОВЗ, обозначены специальными разметками на асфальте.

На первом этаже, без перепада высот от уровня входа находится библиотека, электронный читальный зал, учебные аудитории, лаборатории, столовая, спортивный зал.

Здание оснащено противопожарной звуковой сигнализацией, информационными табло, необходимыми табличками и указателями.

Санитарно – гигиенические комнаты расположены на первом этаже каждого корпуса.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов (с нарушением зрения) в пространстве учреждения включает визуальную и звуковую информацию.

Пути движении к помещениям, зонам и местам обслуживания внутри здания соответствуют нормативным требованиям к путям эвакуации людей из здания.

Организация рабочего места обучающегося.

В учебных помещения (в аудиториях, лабораториях, библиотеке и иных помещениях) оборудовано по 2 места для обучающихся с нарушением зрения

Оборудование специальных учебных мест предусматривает наличие: персонального компьютера, мультимедиапроектора.

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению при наличии студентов с ОВЗ данного типа и нуждающихся в создании специальных условий при

необходимости предусмотрено использование программ невизуального доступа к информации, и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Организация техническими и программными средствами общего и специального назначения.

Образовательное учреждение оснащено системой сигнализации и оповещения. Особое внимание уделяется обеспечению визуальной, звуковой информацией для сигнализации об опасности и других важных мероприятиях;

Для обучающихся в образовательном учреждении имеются мультимедийные средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с нарушением зрения .

Учебные аудитории оборудованы компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор)

ГАПОУ «БСК» обеспечен необходимым комплектом адаптированного программного обеспечения для обучающихся с нарушением зрения.

Для организации образовательно-воспитательной и административно-управленческой деятельности используется следующее программное обеспечение:

1. *OppenOffice;*
2. *ЭУМК сайт «Академия» - 15 доступов единовременно*
3. *СПС «КонсультантПлюс».*
4. *ЭБ сайт «Академия»- 15 доступов единовременно*
5. *Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007*
6. *Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista*
7. *Антивирус Касперский*
8. *Цифровые образовательные ресурсы*

Реализация АОП предполагает наличие:

Кабинетов:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс, обеспечивающий доступность и безопасность занятий

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актовый зал

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) первые столы в ряду у окна и в среднем ряду для обучающихся с нарушениями зрения .

В ГАПОУ «БСК» имеется медпункт для оказания первой медицинской помощи; оказания врачебной помощи при травмах, острых и хронических заболеваниях; осуществления лечебных, профилактических и реабилитационных мероприятий (в том числе, организацию динамического наблюдения за лицами с хроническими заболеваниями, длительно и часто болеющими); пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

6.2.1. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Реализация адаптированной образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

При необходимости для прохождения практики обучающимися инвалидами (с нарушением зрения) 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.

Обучающиеся - инвалиды с нарушениями зрения, поступая на учебу и имея при этом свой специфический индивидуальный опыт, отличный от других сверстников, зачастую во многом дезадаптированы, что является препятствием для успешного и полноценного освоения ими необходимых компетенций наравне с другими обучающимися. Профессиональное образование обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу

для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ «БСК» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов)**.**

Производственная практика для обучающихся с нарушением зрения реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся – инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения) в профессиональной области. При необходимости 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.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность *обучающемуся инвалиду и обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения)* овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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.

6.2.1.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Специальные рабочие места для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения).

рабочее место у окна в первом ряду;

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Специальные рабочие места для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения):

рабочий место у окна в первом ряду;

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.2.1.2. Оснащение баз практик

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)

Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.3. Кадровое обеспечение реализации *адаптированной* образовательной программы

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГАПОУ «БСК», а также лицами, привлекаемыми к реализации адаптированной образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и* имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников ГАПОУ «БСК» должна отвечать 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.

К реализации адаптированной образовательной программы привлечены педагог-психолог, социальный педагог, культорганизатор, воспитатель общежития..

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы знакомятся с психофизическими особенностями обучающихся с нарушением зрения и

учитывают их при организации образовательного процесса.

Работа педагога-психолога с данной категорией лиц заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищѐнности абитуриентов и обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья.

Социальный педагог (социальный работник) осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заведующие отделениями, классные руководители осуществляют социальную защиту, выявляют потребности обучающихся с нарушением зрения и их семей в сфере социальной поддержки, определяют направления помощи в адаптации и социализации, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов обучающихся в государственных органах и органах местного самоуправления

В ГАПОУ «БСК» используются две формы взаимодействия с преподавателем:

- индивидуальная учебная работа (консультации), в том числе консультации по электронной почте, дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы;

- индивидуальная воспитательная работа.

В случае необходимости ГАПОУ «БСК» осуществляет дополнительную подготовку педагогических работников с целью получения знаний о психофизиологических особенностях обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения), специфике приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека с нарушением зрения осуществляется в процессе повышения квалификации.

ГАПОУ «БСК» обеспечивает преподавателям возможность повышения профессиональной квалификации один раз в три года, ведения методической работы, применения, обобщения и распространения опыта использования современных образовательных технологий обучения и воспитания обучающихся инвалидов и с обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации адаптированной образовательной программы, должны получать дополнительное

профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

№ п/п	Ф.И.О. преподавателя, мастера п/о	Образо-вание	Преподаваемые дисциплины	Пед.стаж	Категория	Стаж работы в колледже	Повышение квалификации (где, когда, тематика)
1	***Сибрина Ольга Анатольевна***	***высшее***	***Педагог организатор***	*29 лет*	***высшая***	***1 год 3 м.***	*БГТИ по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса для обучения лиц инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в условиях реализации ФГОС» март 2018 г. 72 часа*
2	***Шубина Нина Александровна***	***высшее***	***Социальный педагог***	*23 года*	***первая***	***С 17.09.2018 г.***	
3	***Федорова Оксана Сергеевна***	***высшее***	***Педагог психолог***	*7 л. 1 м.*	***первая***	***6 л. 6 м.***	*ИПК и ППРО направление психолого- педагогические основы интегрированного инклюзивного образования детей с ограниченными возможностями здоровья»2015 г. 72 ч.*
4	***Попова Наталья Викторовна***	***высшее***	***Социальный педагог***	*13 лет*	***первая***	***13 лет***	*ИПК и ППРО направление психолого- педагогические основы интегрированного инклюзивного образования детей с ограниченными возможностями здоровья»2015 г. 72 ч.* *ГАПОУ «педагогический колледж» г. Бузулук «Методика и технология работы социального педагога» 2015 г. 108 ч.,*

							ОГПУ «Психолого-педагогическое сопровождение деятельности психологов и социальных педагогов в системе СПО» 2016 г. 72 ч.
5	**Ефремова Олеся Геннадьевна**	**Высшее**	**Преподаватель** (Английский язык)	**21**	**Высшая**	15лет	ГАПОУ «Педколледж» г.Бузулука по программе «Информационно – методическое обеспечение образовательной деятельности в СПО», май 2017, 72час.
6	**Ененков Владимир Александрович** К - 3	**высшее**	**Преподаватель-организатор ОБЖ** и БЖД допризывной подготовки	**34 год.**	**Высшая - преподаватель**	10	ГАПОУ «Педколледж» г.Бузулука по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки«Основы профессиональной подготовки в области образования и педагогики», май 2017год, 256час
7	**Жигулина Диана Юрисовна**	**Высшее**	**Преподаватель русского языка и литературы**	11лет	**Первая**	1	ГАПОУ «Педколледж» г.Бузулука по программе «Информационно – методическое обеспечение образовательной деятельности в СПО», май 2017, 72час.
8	**Запорожец Татьяна Александровна** К - 4	**Высшее**	**Мастер п/о** (Повар, кондитер)	**21лет**	**высшая**	21	ГАПОУ «ОГК» по программе «Методическое обеспечение образовательного процесса в соответствии с ФГОС СПО», май, 2016год, 72час. Стажировка в ООО «Кафе №3», июнь, 2015, 72час
9	**Какуркина Валентина Николаевна** К - 4	**Высшее**	**Преподаватель** физвоспитания	**25**	**Высшая**	25	ОГПУ Профессиональная переподготовкапо программе «Физическая культура» 24.06.2016г.(Диплом)
10	**Куцевалова Юлия Сергеевна**	**высшее**	Учитель физики	**9**	**Первая**	9лет	ГАПОУ «ОГК» по программе «Методическое обеспечение образовательного процесса в соответствии с ФГОС СПО», май, 2016год, 72час.
11	**Лопарева Ольга Сергеевна** К-4	**высшее**	учитель истории	**9лет**	**Первая**	7	ФГБОУ ВПО «ОГПУ» по программе курсов КБПК в условии внедрения ФГОС ООО для учителей истории и обществознания, 108час., декабрь 2014..
12	**Никишина Светлана Юрьевна** К - 3	**Высшее**	**Преподаватель** информатики, вычислительной техники компьютерных технологий	**14**	**Высшая**	8лет	ГАПОУ «ОГК» по дополнительной профессиональной программе «Методическое обеспечение образовательного процесса в соответствии с ФГОС СПО», 2015год, 72час Стажировка в ООО «Кафе №3», июнь, 2015, 72час.
13	**Овинова Татьяна Викторовна К - 3**	**Среднее профессиональное**	**Мастер п/о** (Повар, кондитер)	**23**	**Первая**	20	ГАПОУ «Педколледж» г.Бузулука по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки«Основы профессиональной подготовки в области образования и педагогики», май 2017го256час. Стажировка в ООО «Кафе №3»,

							июнь, 2015, 72час
14	**Попова Елена Александровна**	**высшее**	**Преподаватель иностранного языка**	5лет	-	2 года	СИПКРО «Основы методологической культуры педагога», 36час. Г.Самара
15	**Раудина Татьяна Викторовна** К - 3	**Высшее**	**Преподаватель** биологии, химии	**17**	**Первая**	17 лет	ФГБО ВО «ОГПУ» по программе «Ресурсы предметной линии «Биология» для подготовки обучающтхся к ОГЭ и ЕГЭ», февраль 2017, 72час
16	**Седышева Анна Дмитриевна** К - 4	**Высшее**	учитель истории	11 **лет**	**Первая**	5.	ГАПОУ «ОГК» по программе «Методическое обеспечение образовательного процесса в соответствии с ФГОС СПО», май, 2016год, 72час.
17	**Степанова Татьяна Александровна** К - 3	**Высшее**	**Преподаватель** информатика	**25**	**Первая**	23	ГАПОУ «ОГК» по дополнительной профессиональной программе «Методическое обеспечение образовательного процесса в соответствии с ФГОС СПО», 2015год, 72час.
18	**Якубова Елена Владимировна** К - -4	**Среднее профессиональное**	**Преподаватель** (Повар, кондитер	**33лет**	**Высшая**	33лет	ГАПОУ «ОГК» по программе «Методическое обеспечение образовательного процесса в соответствии с ФГОС СПО», май, 2016год, 72час Стажировка в ООО «Кафе №3», июнь, 2015, 72час

6.4 Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением зрения)

В ГАПОУ «БСК» созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, в спортивных и творческих мероприятиях.

В ГАПОУ «БСК» сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с нарушением зрения, которая носит название «сопровождение».

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного

характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение в ГАПОУ «БСК» носить непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

Организационно - педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением зрения включает следующие элементы:

− использование современных педагогических технологий,

− оптимальный режим учебных нагрузок,

− коррекционная направленность процесса,

− учет индивидуальных особенностей обучающегося с инвалидностью, с ОВЗ,

− оздоровительный и охранительный режим,

− укрепление физического и психического здоровья,

− соблюдение комфортного психоэмоционального режима,

− профилактика физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся,

− соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм,

− участие всех обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, независимо от степени выраженности нарушений их развития, в воспитательных, культурно-развлекательных. спортивнооздоровительных и иных досуговых мероприятиях,

− контроль за успеваемостью, посещаемостью занятий обучающимися с инвалидностью, с ОВЗ на постоянной основе,

− индивидуальные консультации преподавателей,

− инструктажи педагогического состава, инструктивнометодические совещания,

− волонтерское сопровождение обучающихся в образовательном процессе, − использование в образовательном процессе специализированных средств обучения.

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

и включает следующие элементы:

-индивидуальное консультирование.

Психокоррекционная и развивающая деятельность (индивидуальная

Психологическое просвещение и консультирование.

Профилактика.

Научно – методическая деятельность.

Организация деятельности психолого-педагогического консилиума (плановые, в начале учебного года, по заявке).

В начале учебного года организуется и проводится плановый психолого-педагогический консилиум. Цель – ознакомить педагогов с особенностями состояния здоровья студентов, рекомендациями ИПРА, МСЭК, рекомендациями по организации образовательного процесса. Психолого-педагогический консилиум позволяет:

− педагогу-психологу передать имеющиеся у него знания об обучающемся или группе всем субъектам образовательного процесса, − педагогам стать наблюдательнее и объективнее в оценке различных сторон обучения и поведения обучающихся;

− педагогическому коллективу выработать общий язык обсуждения тех или иных проблем, предоставляя опыт коллективной деятельности;

− объединить усилия всех субъектов образовательного процесса, заинтересованных в успешном обучении и полноценном развитии обучающихся;

− разработать программу индивидуального развития обучающегося, группы;

− разработать меры по оказанию всесторонней помощи проблемному обучающемуся или группе.

Члены консилиума: заместители директора, заведующий отделением, педагог-психолог, социальный педагог, классный руководитель, преподаватели предметники, родители (опекуны).

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ «БСК» внедрена форма сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества.

Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

В ГАПОУ «БСК» проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с нарушением зрения.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с нарушением зрения к участию в конкурсах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, еѐ профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Обучающийся с нарушением зрения участвует наравне с другими в культурной жизни ГАПОУ «БСК» и принимает участия в общественном формировании студенческого самоуправления, спортивных секциях и творческих клубах, олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, имеет право на равные возможности для отдыха и занятий.

В ГАПОУ «БСК» созданы условия, способствующие укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, развитию личности и регулированию социально-культурных процессов.

Содержание воспитательной деятельности строится на следующих приоритетных направлениях:

1. *Гражданско-патриотическое воспитание*
3. *Духовно-нравственное воспитание*
4. *Здоровьесберегающее воспитание*
5. *Воспитание правовой культуры и профилактика правонарушений.*
6. *Развитие студенческого самоуправления.*
7. *Воспитание положительного отношения к труду и творчеству.*
8. *Интеллектуальное воспитание*
9. *Социокультурное и медиакультурное воспитание.*
10. *Воспитание семейных ценностей.*
11. *Формирование коммуникативной культуры.*
12. *Экологическое и трудовое воспитание.*

На реализацию поставленных целей и задач по формированию будущих специалистов были разработаны следующие воспитательные программы:

- *программа гражданско-патриотического воспитания;*
- *программа духовно-нравственного воспитания;*
- *программа воспитания здорового образа жизни;*
- *программа «Студенческое волонтерское движение»*
- *программа по профилактике ПАВ «Твой выбор»;*
- *программа по профилактике правонарушений среди несовершеннолетних;*
- *программа профессионального воспитания «Путь к профессиональному успеху».*

В воспитании гражданственности и патриотизма огромную роль играет Музей Колледжа.

Кроме данных направлений ведется развитие дополнительного образования через расширение сотрудничества с учреждениями культуры, образования, здравоохранения, дополнительного образования.

В Колледже работают: педагог–психолог и социальный педагог, которые проводят консультационную и профилактическую работу: беседы, тренинги, встречи с обучаемыми и их родителями, комплексное диагностирование студентов, результаты которого используются в работе педагогов.

В воспитательной работе практикуются разнообразные формы: беседы, круглые столы, досугово-познавательные мероприятия, деловые игры, диспуты, викторины и др. студенты успешно принимают активное участие в общеколледжных мероприятиях, участвуют в волонтерском движении в рамках социально значимых акций.

На базе колледжа работает 14 секций и 21 кружок технической, художественной, социально- педагогической направленности.

№ п/п	*Наименование секций*
1	*Волейбол (девушки)*
2	*Волейбол (юноши)*
3	*Баскетбол (юноши)*
4	*Настольный теннис (юноши, девушки)*
5	*Гиревой спорт*
6	*Русская лапта*
7	*Лыжные гонки*
8	*Пулевая стрельба*
9	*Легкая атлетика*
10	*Мини-Футбол (ст.»Нефтяник»)*
11	*Русская лапта*
12	*Полиатлон (многоборье)*

13	*Тренажерный зал*
14	*«Турист»*

№ п\п	*Наименование кружков*
1	*Вокальная студия «Квартал»*
2	*«Автодело»*
3	*«Лингвистическая сказка»*
4	*Литературный клуб «Лира»*
5	*«Информатика»*
6	*«Инфознайка»*
7	*«Сварщик»*
8	*«Поваренок»*
10	*«Кулинар»*
12	*«Эрудит»*
14	*«Химия и пища»*
15	*«Рубикон»*
16	*«Патриот»*
17	*«Счастливый английский»*
18	*«Максимум»- математический кружок*
20	*«Эврика»*
21	*Музей «Возрождение»*

Кроме этого в Колледже развито студенческое самоуправление, которое является неотъемлемой частью всей системы управления и реализует важнейшие функции организации студенческой жизни. Это студенческий совет «Импульс»

В Колледже действуют такие органы студенческого самоуправления, как студенческий совет, студенческие советы общежитий, волонтерское движение «Связь поколений» и «Планета талантов».

Студенты, показывающие высокие результаты в учебе, научной и общественной деятельности, являющиеся победителями всероссийских и областных олимпиад, конкурсов и фестивалей представляются на получение губернаторской стипендии, на поощрение Главы города и администрации Колледжа.