

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «23» июня 2017 г.
№ 3

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ф.Г. Исламгалиев

Приказ № 302/1-ОД от «26» июня 2017г.

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТА СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Форма обучения: **очная**

Квалификация выпускника: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Екатеринбург 2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата) на получение среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также реализации специальных условий:

- 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 техникуме толерантной социокультурной среды.

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

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - АОП) обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Используемые термины, определения, сокращения

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии,

подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

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

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

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

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

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

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

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

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ- программа подготовки специалистов среднего звена.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена ППССЗ - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

Основная образовательная программа (ООП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565, с учетом требований регионального рынка труда, с учетом требований Вордскиллс по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

При разработке ООП учтены профессиональные стандарты:

- 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, рег. № 38940);

- 33.010 «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, рег. № 38940);

- 33.014 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 декабря 2015 года № 914н,

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 года, рег. № 40270);

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; – Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

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

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

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

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

– Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования;

– Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015г, №06-830-ВН.

– Письмо Минобрнауки России от 22. 04. 2015 г. № 06-443.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной программы

Нормативный срок освоения программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 1 год 10 мес.
- на базе основного общего образования – 3 года 10 мес.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть снижен до 30 академических часов в неделю.

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 здоровья, либо перевод на адаптированную образовательную программу в процессе обучения по личному заявлению обучающегося. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организуется инклюзивно - совместно с другими обучающимися в группе. Реализация АОП может осуществляться с использованием различных форм обучения, с использованием дистанционных технологий и электронного обучения с возможностью приема- передачи в доступных для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья формах. Реализация АОП может осуществляться колледжем как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

1.3. Требования к абитуриенту

Инвалид или лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить стандартный пакет документов для поступления (Правила приема в ГАПОУ СО

«ТИПУ «Кулинар»). 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 специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

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

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника-инвалида: Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускника-инвалида:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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 языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ по специальности сформирован в соответствии формируемого на основе:

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (доработанные ФГУ ФИРО 25 февраля 2015 года, письмо от 17.03.2015 г. №06-259)

- федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Экзамены проводятся по русскому языку и литературе, математике – письменно, по профильной дисциплине (химия) – устно. 180 часов (дополнительные дисциплины) распределено на базовые и профильные учебные дисциплины.

4. ОЦЕНКА И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает текущий контроль результатов образовательной деятельности и промежуточную аттестацию студентов по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике) с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций.

Текущий контроль

Входной контроль знаний обучающихся проводится в начале изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики) с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов. Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, состоящий в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются техникумом самостоятельно с учетом ограничений здоровья и доводятся до сведения

обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах, не позднее первых двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях.

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся. Основными формами промежуточной аттестации являются: с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю (без выставления балльных отметок); без учета времени на промежуточную аттестацию:

- зачет по дисциплине; - дифференцированный зачет по дисциплине;
- зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной/производственной практике.

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. Устанавливаются индивидуальные графики прохождения промежуточной аттестации

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

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

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

Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др. Для проведения государственной

итоговой аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты. ГИА проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации и Порядком выполнения выпускной квалификационной работы. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.

5.1. Кадровое обеспечение.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения. Педагоги регулярно повышают свое педагогическое мастерство на курсах повышения квалификации и активно внедряют современные методики и технологии в образовательный процесс. Средний возраст педагогов 40 лет. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят курсы повышения квалификаций и внедряют новые методики и современные технологии в образовательный процесс

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-

библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

В техникуме созданы условия для получения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе: обеспечение беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, в учебные помещения и другие помещения колледжа, а также условий их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, расширенных дверных проемов); аудитории для проведения учебных занятий располагаются на первом этаже; предоставление услуг волонтера, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь.

Адаптированная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем дисциплинам. При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, учебно-наглядные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Реализация ОПОП обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая, как обязательный компонент, практические задания с использованием персональных компьютеров.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - "сопровождение".

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий

Сопровождение носит 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;

- 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;

- 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 спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. 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, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

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

При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимися инвалидами 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 создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья- "сопровождение".

Сопровождение имеет 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;

- 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;

- 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 спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для подготовки конкурентоспособного специалиста является привлечение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях.

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

Обучающиеся инвалиды включены в социокультурную среду Техникума. Имеют возможность принимать участие в различных мероприятиях, с обучающимися всех групп проводятся мероприятия по разъяснению особенностей лиц с ОВЗ, формированию толерантного отношения к товарищам с особенностями развития. Социальные педагог осуществляет учет лиц с ОВЗ и ведет работу по защите прав лиц с ОВЗ.

План учебного процесса (на базе основного общего образования)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс			II курс			III курс			IV курс				
					всего занятий	занятий в группах и семинаров, уроков и потоков (лекций, т.п.)	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 24 нед.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17					
ОД.00	Общеобразовательная подготовка	3/10/1	1404		1404	605	799														
ОД.01	Базовые учебные дисциплины	2/8/1	1085		1085	446	639														
ОУД.01.01	Русский язык и литература	Э	195		195	117	78		53	72	30	40									
ОУД.01.02	Иностранный язык	ДЗ	117		117		117		34	83											
ОУД.01.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э	156		156	78	78		40	37	79										
ОУД.01.04	История	ДЗ	117		117	58	59			46	71										
ОУД.01.05	Физическая культура	3,ДЗ	117		117	2	115		50	67											
ОУД.01.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	70		70	35	35			36	34										
ОУД.01.07	Физика	ДЗ	97		97	48	49				97										
ОУД.01.08	Обществознание (вкл.экономику и право)	ДЗ	108		108	54	54			68	40										
ОУД.01.09	География	ДЗ	72		72	36	36		72												
ОУД.01.10	Экология	ДЗ	36		36	18	18				36										
ОД.02	Профильные учебные дисциплины	1/2	280		280	140	140														

к УМК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОУД.02.01	Химия	Э	108	108	54	54	108	54	54	44	64								
ОУД.02.02	Биология	ДЗ	72	72	36	36	72	36	36	72									
ОУД.02.03	Информатика	ДЗ	100	100	50	50	100	50	50		100								
УД-п 03	Учебная дисциплина по выбору	0/0/1	39	39	19	20	39	19	20										
УД-п.03.01	История Урала	3	39	39	19	20	39	19	20										39
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социальный экономический цикл		516	8	508	188	320												
ОГСЭ.01	Основы философии	3	50	2	48	48													50
ОГСЭ.02	История	ДЗ	50	2	48	48													50
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	164	2	162		162					26	56	32	50				
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	164	2	162	4	158					24	32	26	32	30	20		
ОГСЭ.05	Психология общения	3	32		32														
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	3	56		56														56
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		220	12	208	172	36												
ЕН.01	Химия	ДЗ	144	8	136	100	36					144							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	36	4	32	32													16
ЕН.03	Математика	ДЗ	40		40	40													
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		928	26	902	546	366												
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	64		64	32	32												64
ОП.02	Физиология питания	Э	44		44	30	14												
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	96	6	90	56	34				96								
ОП.04	Техническое оснащение организации питания	ДЗ	64	4	60	32	28												41
											23								

к УМК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОП.05	Организация обслуживания	3	64	4	60	26	34												70			
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	96	6	90	60	30												96			
ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32		32	22	10												32			
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3	96	6	90	28	72												96			
ОП.09	Охрана труда	3	32		32	22	10												32			
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности	3	68		68	20	48												68			
ОП.10	Особенности национальной и зарубежной кухни	3	38		38	38													18	20		
ОП.11	Калькуляция и учет	3	32		32	20	12															32
ОП.12	Специальный рисунок	3	32		32	10	22															32
ОП.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	3	42		42	42																42
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	80		80	60	20															80
ОП.15	Метрология и стандартизация	ДЗ	48		48	48													48			
П.00	Профессиональный цикл		2240	26	1062	742	270	40														
ПМ.00	Профессиональные модули:																					
	в том числе МДК		1088																			
	УП.ПП		1152																			
	Промежуточная аттестация		272		272																	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блока, кулинарных изделий сложного ассортимента		228	6	78	48	30															

к УМК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	Э	32		32		32	24	8			16	16				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	52	6	46	24	22					26	26				
УП. ПМ 01	Учебная практика	Э	72									72					
ПП. ПМ 01	Производственная практика		72										72				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		496	6	238	164	54	20									
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	Э	36	2	34	28	6					18	18				
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	Э	208	4	204	136	48	20				104	104				
УП. ПМ 02	Учебная практика		72										36	36			
ПП. ПМ 02	Производственная практика	Э	180											180			

ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		268	4	120	80	30												
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	32		32	12	10												
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	92	4	88	68	20												35 57
УП. ПМ.03	Учебная практика	Э	36																36
ПП. ПМ.03	Производственная практика	Э	108																108
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		176	6	62	32	30												
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	32		32	22	10												

МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	36	6	30	10	20								36				
УЛ. ПМ 04	Учебная практика		36												36				
ПП. ПМ 04	Производственная практика	Э	72												72				
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		268	4	84	52	32												
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	32		32	20	12												32
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	56	4	52	32	20												56
УЛ. ПМ 05	Учебная практика		72												72				
ПП. ПМ 05	Производственная практика	Э	108												108				72
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		308		200	138	42	20											
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	200		200	138	42	20											100

к УМК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПП. ПМ.06	Производственная практика	Э	108																	108		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	Э	404	224	192	32																
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар	ДЗ	62	62	54	8	62															
МДК 07.02	Выполнение работ по профессии кондитер	Э	82	82	74	8														82		
МДК 07.03	Выполнение работ по профессии пекарь	Э	80	80	64	16														80		
УП.ПМ.07	Учебная практика	Э	72																	72		
ПП.ПМ.07	Производственная практика		108																	108		
ПМ.08	Организация и ведение процессов приготвления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели		92	56	36	20																
МДК 08.01	Технология приготвления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.	Э	56	56	36	20														56		
УП.ПМ.08	Учебная практика	Э	36																		36	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216																			
	Итого теория		4156	72	4084	2253	1791	40	576	828	576	828	576	828	576	828	576	828	576	828	576	526
	Всего ОПОП (теория)		2752	72	2728	1648	1040	40	211	283	214	339	285	648	366	382						
УП.01	Учебная практика		396										72	36	36	72	72	72	72	72	36	36
ПП.04	Производственная практика		756																			
	ИТОГО:		5940																			
ПДП	Преддипломная практика		144																		144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																			6 нед.

к УМК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2Г государственная итоговая аттестация (6 недель). Форма проведения – защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) (2 недели)		Всего															
дисциплин и МДК	211	283	214	339	285	648	366	382	учебной практики	72	36	36	72	72	36	366	382
производственной практики			72	180	180	108	108	108									
преддипломной практики								144									
экзаменов (в том числе экзаменов (квалификационных) дифф. зачетов)	2	1	5	3	3	3	2	2									
зачетов	3	4	3	5	1	2	2	2									