

Коми Республикасай ёзёсвелёдан да том йёз политика министерство  
Министерство образования, науки и молодёжной политики Республики Коми

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

**«СОГЛАСОВАНО»**  
Менеджер ООО ТП «Бумажник»  
Павлов Е.П.   
« 31 »  2020 год

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГПОУ «СТТ»  
Волков В.П.   
« 31 »  2020 год

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ  
ЗДОРОВЬЯ**

**по профессии 16675 Повар**

**Форма подготовки - очная**

**Сыктывкар**

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	стр
<b>1. Общие положения</b>	5
1.1. Нормативно - правовые основы разработки образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья	7
1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья	7
1.3. Присваиваемая квалификация	8
1.4. Требования к поступающему	8
1.5. Используемые термины, определения и сокращения	12
1.6. Квалификационная характеристика выпускника	12
<b>2. Характеристика подготовки</b>	15
<b>3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП</b>	16
3.1. Учебный план	17
3.2. Календарный график учебного процесса	19
3.3. Содержание образовательных программ (ОПОП)	20
3.4. Программы учебной и производственной практик	22
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья</b>	24
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	24
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья	27
<b>5. Требования к условиям реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья</b>	28
5.1. Кадровое обеспечение реализации АООП ПО	28
5.2. Требования к материально-техническому обеспечению реализации АООП ПО по профессии «Повар»	29
5.3. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	30
5.4. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	31
<b>Приложения</b>	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее АОП ПО) - комплекс инструктивно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

Адаптированная программа профессионального обучения обеспечивает достижение обучающимися образовательных результатов, необходимых для выполнения трудовых функций, установленных указанным профессиональным стандартом.

Адаптированная программа ежегодно пересматривается и пере утверждается; при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных курсов (дисциплин), рабочих программ учебных модулей, программ практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Основными пользователями программы являются:

- преподаватели, сотрудники профессиональной образовательной организации;
- студенты с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся по профессии 16675 Повар;
- абитуриенты и их родители (законные представители).

Реализация АОП ПО может осуществляться с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

Структура программы включает в себя: рабочий учебный план, график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин, материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы профессиональных модулей, производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Разработка и реализация АОП ПО ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального обучения инвалидам и лицами с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта, их социализации и профессиональной адаптации на рынке труда;

- повышение уровня доступности профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- повышение качества профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

### **1.1. Нормативно - правовые основы разработки образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Нормативную правовую основу разработки Программы составляют:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации (ред. от 29.07.2017) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.10.2017);

2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017);

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

4. Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 1297 (в ред. от 31.03.2017);

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

6. Порядок применения организациями, осуществляющими

образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2; (приказ МОН РФ от 23.08.2017 № 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ" (не вступил в силу);

7. Постановление Правительства РФ от 31 октября 2002 г. N 787 "О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих" (с изменениями и дополнениями);

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

9. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (ОКПДТР) (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367);

10. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2013 года (ред. от 09.04.2015), зарегистрирован в Министерстве юстиции (рег. №29749 от 20.08.2013г.) 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»;

11. Приказ Минобрнауки РФ от 01.04.2011 N 1440 " Об утверждении перечня профессий профессиональной подготовки»;

12. Приказ Минтруда России от 19 ноября 2013 года № 685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и

ограничений их жизнедеятельности" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 апреля 2014 г., регистрационный № 31801);

13. Приказ Минтруда России от 30.06.2017 N 547 "Об утверждении Примерного положения об организациях, обеспечивающих социальную занятость инвалидов трудоспособного возраста";

14. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 августа 2014 года N 515 Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности;

15. Постановление главного санитарного врача РФ от 10.07.2015 №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья";

16. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281).

## **1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Нормативный срок освоения АОП ПО по профессии 16675 Повар 10 месяцев, по очной форме обучения.

На освоение образовательной программы предусмотрено следующее количество часов: 1290.

## **1.3. Присваиваемая квалификация**

При условии успешного освоения программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) для лиц с ограниченными возможностями здоровья обучающемуся будет присвоена квалификация: повар (2-3 разряд) (для лиц с ОВЗ).

#### **1.4. Требования к поступающему**

АОП ПО разработана для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников с ограниченными возможностями здоровья специальных (коррекционных) школ.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования и возраст от 15 лет.

Поступающий на обучение должен предоставить:

- оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал или ксерокопию документа об образовании (свидетельство об окончании специальной (коррекционной) школы);
- 4 фотографии.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу профессионального обучения 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 профессионального обучения должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по адаптированной образовательной программе по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

#### **1.5. Используемые термины, определения и сокращения**

**Адаптационный учебный курс (дисциплина) (АУК)** - это элемент адаптированной программы профессиональной подготовки, направленный на

индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с особыми образовательными потребностями. Адаптационной дисциплиной называется курс, продолжительность которого 32 и более часов.

**Адаптационный цикл (АЦ)** – элемент учебного плана, в зависимости от срока освоения программы может быть представлен в программе: в виде отдельных адаптационных дисциплин или сокращенного адаптационного курса, включающего основную тематику из рекомендуемых МОН адаптационных учебных дисциплин (общая продолжительность цикла до 20% от общего времени программы).

**Адаптированная образовательная программа профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья** (далее АОП ПО) - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, адаптированная для обучения 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.

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

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

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ООВЗ)** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Образовательная программа** - комплекс основных характеристик образования, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей),



иных компонентов, а также оценочных и методических материалов (п.9 ст.2 ФЗ № 273 "Об образовании в Российской Федерации").

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

**Практика (П)**- учебный элемент образовательной программы, направленный на комплексное освоение работ в рамках обобщенной трудовой функции.

**Профессиональный модуль (ПМ)** - элемент профессионального блока, представляющий собой логически завершенную часть учебного материала, его теоретическое и практическое освоение; может соответствовать конкретной трудовой функции профессионального стандарта и содержательно раскрывается модули трудового действия.

**Профессиональный цикл (ПЦ)** – элемент учебного плана, включающий в себя совокупность профессиональных блоков, соответствующих количеству обобщенных трудовых функций профессионального стандарта (общая продолжительность цикла от 60% общего времени программы).

**Профильная дисциплина (ПД)** - учебный элемент профильного цикла, являющаяся содержательной основой для углубленного освоения содержания профессионального цикла. Продолжительность дисциплины не может быть менее 32 часов.

**Профильный цикл (П)** - элемент учебного плана, включающий перечень учебных дисциплин, содержание которых соответствует необходимым знаниям, общим (повторяющимся) для овладения нескольких трудовых функций профессионального стандарта, включает базовые знания и умения, необходимые для освоения содержания профессионального цикла (общая продолжительность цикла до 20% от общего времени программы).

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

**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 обучающимися с особыми образовательными потребностями.

**Стажировка** - элемент учебного плана, носит практико-ориентированный характер, реализуется в целях освоения дополнительных характеристик трудовых функций и овладения способностью выполнения комплексных работ под задачи производственного процесса и адаптации обучающегося на рабочих местах предприятий и организаций.

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

Структурные элементы программы профессионального обучения соотносятся с элементами профессионального стандарта, соответствие терминологии которых представлена в таблице 1.

**Таблица 1. Соответствие терминологии профессионального цикла образовательной программы и элементов профессионального стандарта**

<b>Терминология программы</b>	<b>Терминология профессионального стандарта</b>
1	2
Профессиональный блок	Обобщенная трудовая функция
Профессиональный модуль	Трудовая функция
Модуль трудового действия	Необходимые знания, умения и другие характеристики в рамках освоения трудового действия

### **Используемые сокращения:**

**АД** - адаптационная дисциплина

**АУК** – адаптационный учебный курс

**АЦ** – адаптационный цикл

**ИА** – итоговая аттестация

**МДК** - междисциплинарный курс

**ОВЗ** – ограниченные возможности здоровья

**ОК** – общая компетенция;

**ПП**- производственная практика

**ПД** – профильная дисциплина

**ПК** – профессиональная компетенция

**ПМ** – профессиональный модуль

**ПОО** – профессиональная образовательная организация

**ПЦ** – профильный цикл

**СПО** - среднее профессиональное образование

**УД** – учебная дисциплина

**УК** – учебный курс

**УП** – учебная практика

**ФГОС СПО** - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

### **1.6.Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по:

- Приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий основного ассортимента;
- Приготовлению супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, птицы основного ассортимента;
- Приготовлению блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовлению холодных блюд и закусок, сладких блюд.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 2-3.

### **2. Характеристика подготовки**

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии «Повар», квалификация – кондитер (для лиц с ОВЗ), представляет собой комплекс

нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

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

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

### **ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

<b>Коды</b>	<b>Содержание компетенций</b>
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

<b>Коды</b>	<b>Содержание компетенций</b>
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов
ПК 1.2.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 1.3.	Производить приготовление и подготовку основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 1.4.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса.
ПК 1.5	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы
ПК. 2.1.	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
ПК. 2.2.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК. 2.3.	Готовить простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК.2.4.	Готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК.2.5.	Готовить простые блюда из домашней птицы.

ПК.3.1.	Готовить простые блюда и гарниры из овощей и грибов
ПК.3.2.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК.3.3.	Готовить каши и гарниры из круп и простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК.3.4.	Готовить простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК.3.5.	Готовить простые блюда из яиц и творога
ПК.3.6.	Готовить простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК.4.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК.4.2.	Готовить салаты.
ПК.4.3.	Готовить простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки

### **Организация учебного процесса и режим занятий**

продолжительность учебной недели – пятидневная, продолжительность занятий 45 мин.

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

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

Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	16 нед.
Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования	
Промежуточная аттестация обучающихся на базе основного общего образования	1 нед.
Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе основного общего образования	1 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит

один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

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

#### **3.1. Учебный план**

Основная профессиональная образовательная программа по профессии предусматривает изучение следующих циклов:

- адаптационного цикла;
- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла,

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;
- квалификационный экзамен–выполнение практической квалификационной работы.

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

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

## Учебный план

по профессии код 16675 – Повар  
Квалификация: Повар 2-3 разряд

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – на базе основного общего образования -10 месяцев

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		итогорная	
					всего занятий	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>АЦ.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>	<b>23</b>	<b>86</b>	<b>14</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>60</b>	<b>12</b>
АД.01	Коммуникативный практикум	-,3	43	7	36	18	36	0
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-,3	43	7	36	18	24	12
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>23/2ДЗ</b>	<b>92</b>	<b>10</b>	<b>82</b>	<b>22</b>	<b>72</b>	<b>10</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	22	2	20	4	20	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3,-	24	4	20	4	20	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	32	2	30	8	20	10
ОП.04	Рисование и лепка	-,3	14	2	12	6	12	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>43/4ДЗ/0</b>	<b>1112</b>	<b>49</b>	<b>1063</b>	<b>246</b>	<b>460</b>	<b>603</b>
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>43/4ДЗ/0</b>	<b>1112</b>	<b>49</b>	<b>1063</b>	<b>246</b>	<b>460</b>	<b>603</b>
ПМ01	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий основного ассортимента	1ДЗ	308	20	144	72	216	0
МДК .01	Технология приготовления полуфабрикатов основного ассортимента	3	164	20	144	72	144	0
УП 01	Учебная практика		72	0	72	0	72	0
ПМ02	Приготовление супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, птицы основного ассортимента	1ДЗ	263	15	104	50	112	64
МДК 02	Технология приготовления супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, птицы.	3	119	15	104	50	40	64
УП02	Учебная практика		72	0	72	0	72	0
ПМ.03	Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	1ДЗ	343	10	189	94	132	57
МДК.03	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	3	199	10	189	94	60	57
УП.03	Учебная практика		72	0	72	0	0	72
ПП 01.,02	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	0	144
ПМ.04	Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд	1ДЗ/13/0	198	4	50	30	0	194
МДК 04	Технология приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд	3	54	4	50	30	0	50
УП,04	Учебная практика		72	0	72	0	0	72
ПП 03,04	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	0	144
	<b>Всего</b>		<b>1290</b>	<b>73</b>	<b>1217</b>	<b>304</b>	<b>592</b>	<b>625</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>				36		x	36
	83/6ДЗ/0				<b>Всего</b>		432	648
	Консультации на учебную группу по 100 часов в год						180	144
	Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме КЭ						36	216
							0	1



### 3.2. Календарный график учебного процесса

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

#### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	23	9	7	0	1	1	2	43
<b>Всего</b>	23	9	7	0	1	1	2	43

#### Прохождение практик:

УП.01	Учебная практика	72
УП 02	Учебная практика	72
ПП.01,02	Производственная практика	144
УП.03	Учебная практика	72
УП. 04	Учебная практика	72
ПП. 03,04	Производственная практика	144
Итого		576

<sup>2</sup> Форма календарного учебного графика.

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

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

Т	-теоретическое обучение	Э	-экзаменационная сессия	К	-каникулы
---	-------------------------	---	-------------------------	---	-----------

Д	- выпускная квалификационная работа	У	-учебная практика	
---	-------------------------------------	---	-------------------	--

Г	- государственная (итоговая) аттестация	П	- производственная практика
---	---	---	-----------------------------

### 3.3.Содержание образовательных программ (ОПОП)

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей<sup>3</sup>:

#### Программы адаптационного цикла:

Код	Элементы структуры ОПОП
АЦ.01.	Коммуникативный практикум- 36 часов
АЦ. 02.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний- 36 часов

#### Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

Код	Элементы структуры ОПОП
ОП 01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве- 22 часа
ОП 02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – 24 часа
ОП 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места – 32 часа
ОП 04.	Рисование и лепкаи - 14 часов

#### Программы профессиональных модулей

Код	Элементы структуры ОПОП
ПМ 01.	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий основного ассортимента-308 часов
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий основного ассортимента
ПМ 02.	Приготовление супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, птицы основного ассортимента -263 часа
МДК.02.01	Технология приготовления супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, птицы основного ассортимента
ПМ 03.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп бобовых, макаронных изделий, яиц, теста – 343 часа
МДК.03.01.	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп бобовых, макаронных изделий, яиц, теста.
ПМ 04.	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок, сладких блюд основного ассортимента -198 часов
МДК.04.01.	Технология приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд основного ассортимента

### 3.4. Программы учебной и производственной практик

Практика является обязательным разделом АОП ПО. Она представляет собой

вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации профессии предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися квалификационных характеристик в рамках профессионального модуля и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Учебная практика проходит на базе техникума (возможно дуальное обучение) с использованием кадрового и методического потенциала.

Цели и задачи учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту нахождения практики;

- усвоение приемов, методов, способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах;

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;

- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию квалификационных характеристик обучающихся.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки, на основе заключённых договоров.

Цели и задачи производственной практики:

- непосредственное участие обучающихся в деятельности организации;

- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий,

учебной практики;

- приобретение профессиональных умений и навыков.

Формы отчетности по каждому виду практики указаны в рабочих программах практик.

Аттестация по итогам практик проводится с учетом и на основании результатов, подтвержденных документами с соответствующих организаций.

Место проведения производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и возможностей материально-технической базы работодателя.

При определении мест прохождения практик (учебная и производственная) обучающимся инвалидам образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации и абилитации инвалида (ребенка-инвалида), относительно рекомендованных условий и видов труда.

Программы учебной и производственной практик разрабатываются самостоятельно образовательной организацией.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

##### **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусмотрены:

- входной контроль
- текущий контроль;
- промежуточная аттестация (итоговый контроль по элементам программы);
- итоговая аттестация.

Входной контроль предназначен для определения способностей и особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Задания для входного контроля подбираются 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 мастером производственного обучения (преподавателем) и/или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; в соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Для проведения текущего контроля используются различные формы и методы в зависимости от целей, содержания и индивидуальных особенностей обучающихся.

Для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям разработаны фонды адаптированных оценочных средств.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме, определенной учебным планом, и в порядке, установленной образовательной организацией. Форма ответа для обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом

индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ОВЗ.

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

Для проведения промежуточной аттестации желательно привлекать других специалистов, обеспечивавших освоение программы. Это могут быть тьютеры, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики. Также для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных экспертов работодателей.

#### **4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья**

В целях повышения эффективности обучения и уровня профессиональной подготовки выпускников по профессии 16675 Повар проводится итоговая аттестация.

Целью итоговой аттестации является установление:

- соответствия уровня и качества подготовки выпускника в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников образовательного учреждения по профессии;

- степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с квалификационными требованиями.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессионального стандартов по профессии 16675 Повар.

К итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие АОП ПО в полном объеме и успешно прошедшие программу учебной и производственной практик.

Практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках.

До начала прохождения итоговой аттестации, не позднее, чем за 6 месяцев, доводятся до сведения обучающихся следующие документы:

- программа итоговой аттестации выпускников по профессии;
- перечень заданий для практической квалификационной работы;
- комплект вопросов для проверки теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена.

Выпускники и/или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую



помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку прохождения итоговой аттестации, использование технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и т.д.

Итоговая аттестация для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Для проведения итоговой аттестации образовательная организация разрабатывает Программу итоговой аттестации, определяющей требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты, в том числе определяет требования к процедуре проведения итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников с ограниченными возможностями здоровья должна предусматривать предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Для проведения итоговой аттестации создается экзаменационная комиссия, которая руководствуется в своей деятельности квалификационными характеристиками по профессии, профессиональным стандартом в части требований к оценке качества освоения программы профессионального обучения.

В состав экзаменационной комиссии для итоговой аттестации входят:

- председатель экзаменационной комиссии – представитель работодателя;
- заместитель председателя аттестационной комиссии – заместитель директора по учебно-производственной работе;
- члены экзаменационной комиссии – мастера производственного обучения, преподаватели.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 59	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных компетенций как результатов освоения профессионального модуля. Выпускникам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и успешно сдавшим итоговую аттестацию, аттестационной комиссией присваивается квалификация повар (2-3 разряда) и выдаются документ установленного образца (свидетельство о профессии рабочего).

## **5. Требования к условиям реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

### **5.1. Кадровое обеспечение реализации АОП ПО**

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья привлекаются тьютеры, психологи (педагоги-психологи, специальные

психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

Мастера производственного обучения, преподаватели, осуществляющие практическое обучение, должны иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в области, соответствующий профилю обучения и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требования к стажу работы.

Реализация модулей трудового действия осуществляется педагогическими работниками, владеющими компетенциями преподавателя и мастера производственного обучения.

## **5.2. Требования к материально-техническому обеспечению реализации АОП ПО по профессии «Повар»**

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

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
1.	Кабинеты
	- «Технологические основы кулинарии»
	- «Спецтехнология»
	- «Технологическое оборудование»
2.	Лаборатория:
	- Инновационные технологии кондитерского производства
3.	Мастерские
	- Инновационные технологии кондитерского производства
	- Учебная столовая № 137

5.	Залы
	- актовый зал
	- конференц-зал
	- библиотека-медиаотека
	- читальный зал с выходом в сеть Интернет

### **5.3. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

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

Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик:

- учебная практика;
- производственная практика.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются образовательной организацией самостоятельно.

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

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

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

Основными базами практик (учебная и производственная), обучающихся являются:

*- (перечислить предприятия (организации), с которыми у ПОО оформлены договорные отношения).*

Имеющиеся базы практик (учебная и производственная) обеспечивают возможность прохождения стажировки всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

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

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение 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.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии.

В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, социальное сопровождение, создание в техникуме толерантной социокультурной среды.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений.

Педагог-психолог проводит индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья вовлекаются в чемпионатное движение «Абилимпикс».

# ПРИЛОЖЕНИЯ