

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (ОВЗ)**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Срок обучения -

На базе основного общего образования 3 года 10 месяцев;

На базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев.

Профиль получаемого профессионального образования: социально – экономический

Рассмотрена и утверждена на заседании педагогического совета ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Протокол №7 от 24.06.2021г

Адаптированная образовательная программа обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от **09.12.2016 №1565** и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики: Шаповалова С.Н. – заместитель директора по УМР
Шумилкина М.Н. – заместитель директора по УПР
Топчей Т.И. – методист
Преподаватели ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНО

ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело согласована с работодателями:

ООО «МИК-35» - директор М.Е.Ниворожкин

ООО «Янтарь Дон» - директор Л.М.Скрипченко

Филиал «Комбинат питания» ГАУК РО РГМТ – директор А.Г.Киблицкий

СОДЕРЖАНИЕ

		стр
Раздел 1.	Общие положения	5
1.1	Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы	7
1.2	Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы	8
1.3	Требования к поступающим	9
Раздел 2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы	9
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	9
2.2	Виды деятельности и компетенции выпускника	9
Раздел 3.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	13
3.1	Учебный план	13
3.2	Календарный учебный график	13
3.3	Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла	13
3.4	Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла	14
3.5	Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественно-научного цикла	14
3.6	Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла	15
3.7	Программы учебной и производственных практики	17
3.8	Программа государственной итоговой аттестации	18
Раздел 4.	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы	18
4.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	18
4.2	Организация государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья	20
Раздел 5.	Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	21
5.1	Кадровое обеспечение	21
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	22
5.3	Материально-техническое обеспечение	22
5.4	Требования к организации практики обучающихся инвалидов и 31 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	23
5.5.	Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	23
5.5.1	Организационно - педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ	24
5.5.2	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ	24
5.5.3	Социально – педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ	24

5.6	Программа воспитательной деятельности в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»	25
5.6.1	Основные направления воспитательной работы	25
6	Направления работы по организации получения профессионального образования лицами с инвалидностью, с ОВЗ в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»	26

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее - АОП ПССЗ) - образовательная программа, 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 (Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ).

АОП ПССЗ представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанный на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 465 с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями. АОП - это комплекс документации, определяющий объем и содержание образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Целью программы является создание условий для: получения качественного профессионального образования, развития и формирования учебно-познавательного и творческого потенциала, социальной адаптации обучающихся - инвалидов и лиц с ОВЗ.

Реализация адаптированной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** ориентирована на решение следующих задач:

- создание в колледже условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ОВЗ, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ОВЗ;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ОВЗ;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Образование обучающихся инвалидностью, с ОВЗ организовано инклюзивно. Инклюзивное образование - это обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Инклюзивное образование предполагает, что разнообразию потребностей обучающихся - инвалидов и лиц с ОВЗ должна соответствовать образовательная среда, наиболее благоприятная для них. Все обучающиеся должны быть с самого начала включены в образовательную и социальную жизнь образовательной организации.

Адаптированная образовательная ПССЗ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, иных компонентов, определяет объем и содержание образования по специальности, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

АОП ПССЗ ежегодно актуализируется, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Основными пользователями АОП ПССЗ являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения техникума;
- студенты с инвалидностью, с ОВЗ, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, администрация и коллективные органы управления техникума;

- абитуриенты и их родители (законные представители);
- работодатели.

Используемые определения и сокращения:

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

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.

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 медикосоциальной 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.

ФГОС - федеральный государственный образовательный стандарт

СПО - среднее профессиональное образование

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена

УД - учебная дисциплина

ПМ - профессиональный модуль

ВПД - вид профессиональной деятельности

ПК - профессиональная компетенция

ОК - общая компетенция

МДК - междисциплинарный курс

УП - учебная практика

ПП - производственная практика

ГИА - государственная (итоговая) аттестация

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

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

- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;

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

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

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

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

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

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденный приказом министерством образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 05.03.2004 N 1089 (ред. от 31.01.2012)

"Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования";

- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДНО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281);

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.2015 г. № 06- 830вн;

- Рекомендации по реализации образовательной программы в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от

29.05.2007 г. № 03-1180), определяющих профили получаемого профессионального образования;

- Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846).

Локальные нормативные акты, регулирующие инклюзивное обучение в техникуме:

- Положение об организации инклюзивного образования лиц с инвалидностью, лиц ОВЗ;
- Положение об организации психолого-педагогического сопровождения лиц с инвалидностью;

- Положение о психолого-педагогическом консилиуме;

- Положение о порядке проведения и объеме подготовки по дисциплине «Физическая культура» по программам среднего профессионального образования, при освоении ОПОП инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** при очной форме получения образования:

3 года 10 мес. на базе основного общего образования, присваиваемая квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу:

Обучение по учебным циклам	112,5 нед
Учебная практика	31 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	11,5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
ИТОГО	199 нед.

2 года 10 мес. на базе среднего общего образования, присваиваемая квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу:

Обучение по учебным циклам	74 нед.
Учебная практика	31 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	97 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
ИТОГО	147 нед.

В данной адаптированной образовательной программе срок получения СПО по ППССЗ

базовой подготовки не увеличен.

1.3. Требования к поступающему

Абитуриент, поступающий на обучение, должен иметь основное общее образование.

Прием на обучение по АОП ПССЗ проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением документов, удостоверяющих его личность, гражданство (оригинал или ксерокопия).

При поступлении на обучение по адаптированной программе подготовки специалистов среднего звена абитуриент должен предъявить:

- документ об основном общем образовании (оригинал или ксерокопия);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией для обучения по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения (абитуриент с ОВЗ);
- индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда (абитуриент инвалид);
- медицинскую справку, содержащую сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей-специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н (оригинал или копия).

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды деятельности и компетенции выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с

учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВПД 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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 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.

ВПД 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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебулочных, 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 хлебулочных, 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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВПД 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.

ВД 7.1 Организация рабочего места повара

ВД 7.2 Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ВПД 8.1 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия ихлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяет следующие характеристики АОП ПССЗ:

объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей;
виды учебных занятий;
распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10/11 недель и не менее двух недель в зимний период.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

***Примечание** - учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входит в состав основной профессиональной образовательной программы (ОПОП).

3.2. Календарный учебный график

В графике учебного процесса* указывается последовательность реализации АОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

***Примечание** - График учебного процесса входит в состав учебного плана.

3.3. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла*

Общеобразовательный цикл состоит из базовых, профильных и дополнительных дисциплин. Соответствующий профиль обучения выбран, руководствуясь Рекомендациями Минобрнауки России 2007, уточняя распределение специальностей по профилям получаемого профессионального образования по новым перечням специальностей СПО (приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 г. № 1199).

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на первом курсе.

Перечень программ дисциплин общеобразовательного цикла

	Общеобразовательный цикл
БУП	Базовые учебные предметы
БУП.01	Русский язык
БУП.02	Литература
БУП.03	Родная литература
БУП.04	Иностранный язык
БУП.05	История
БУП.06	Астрономия

БУП.07	Физическая культура
БУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности
БУП.09	Обществознание
ПУП	Профильные учебные предметы
ПУП.01	Математика
ПУП.02	География
ПУП.03	Экономика
ДУП	Дополнительные учебные предметы
ДУП.01	Информатика
ДУП.02	Право

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, что определено учебным планом.

***Примечание:**

Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла входят в состав основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, кроме программы УД Физическая культура.

3.4. Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Объем (количество часов), распределение УД по годам обучения, семестрам, формы промежуточной аттестации определены учебным планом.

Перечень программ дисциплин
общего гуманитарного и социально-экономического цикла *

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический
ОГСЭ.01.	Основы философии
ОГСЭ.02.	История
ОГСЭ.03.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04.	Физическая культура
ОГСЭ.05.	Психология общения**

***Примечание:**

Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла входят в состав основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности. 38.02.05Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

3.5. Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественно-научного цикла

Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественно-научного цикла разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Объем (количество часов), распределение УД по годам обучения, семестрам, формы промежуточной аттестации определены учебным планом.

Перечень программ дисциплин
математического и общего естественнонаучного цикла*

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01.	Химия
ЕН.02.	Экологические основы природопользования

Все дисциплины входят в состав обязательной части учебных циклов ОПОП, АОП ПССЗ.

***Примечание:**

Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественно-научного цикла входят в состав основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.6. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов, учебная и производственная практика.

Рабочие программы УД, ПМ разработаны на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Объем (количество часов), распределение УД, МДК по годам обучения, семестрам, формы промежуточной аттестации определены учебным планом.

Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей профессионального цикла*

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии
ОП.02.	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04.	Организация обслуживания
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Физическое моделирование процессов
ОП.11	Основы финансовой грамотности
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.13	Карьерное моделирование
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПМ.02	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
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
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
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
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 ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
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
МДК.05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар
МДК.07.01.	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса*

ПМ.08	Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер*
МДК.08.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска кондитерских изделий массового спроса

3.7. Программы учебной и производственной практики

Практика является обязательным разделом АОП ПССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО. При реализации АОП ПССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Каждый из профессиональных модулей имеет учебную и производственную практику.

№ П/П	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
ПМ.02	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
УП.02.	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)
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
УП.03.	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)
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 ассортимента с учетом потребностей различных категорий
УП.04.	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)
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
УП.05	Учебная практика.
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар
УП.07	Учебная практика.
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.08	Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер
УП.08	Учебная практика.
ПП.08	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. На итоговых этапах производственной практики форма промежуточной аттестации «дифференцированный зачет».

Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем. Цели и задачи, программы и формы отчетности определены колледжем по каждому виду практики.

Преддипломная практика проводится на предприятиях и в учреждениях в соответствии с тематикой выпускных квалификационных работ.

3.8. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников, завершающих обучение ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является обязательной, осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация 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 три месяца до начала ГИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ГИА. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств).

Для проведения ГИА разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает использование специальных средств (при необходимости).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Оценка качества освоения АОП ПССЗ для обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся в соответствии с локальными нормативными актами техникума.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации обучающихся с инвалидностью, с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются колледжем самостоятельно с учетом ограничений здоровья по каждой дисциплине и

профессиональному модулю и доводятся до сведения обучающихся.

Для обучающегося с инвалидностью, с ОВЗ проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля 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.

Содержание текущего контроля, промежуточной аттестации, критерии оценивания определены локальным актом «Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации».

Для аттестации обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем, мастером п/о в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных и домашних заданий, а также в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности: правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу

усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточный контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов и/или экзаменов.

Для подготовки к экзамену могут проводиться консультации по экзаменационным вопросам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации. Расписание консультаций и экзаменов составляется заведующим учебной частью, согласовывается с заместителем директора по УР, утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала экзаменов.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидностью, 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 колледжем индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с инвалидностью, с ОВЗ.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

В ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» созданы условия для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального учебного цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов могут привлекаться работодатели, преподаватели, ведущие смежные

дисциплины.

В техникуме применяется пятибалльная и зачётная система оценок.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), т.е. проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности; итогом проверки является решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

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

Государственная итоговая аттестация выпускников (ГИА), завершающих обучение по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме. ГИА представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников на основе требований ФГОС и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с инвалидностью, с ОВЗ определен локальным актом «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования».

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Обязательные требования: соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для лиц с инвалидностью, с ОВЗ в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссией);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге рельефноточечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или

надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников - с ограниченными возможностями здоровья должна предусматривать предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Оценка качества освоения АОП ПССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы об образовании.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация АОП ПССЗ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагоги проводят обучение обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** знают современные педагогические технологии продуктивного,

дифференцированного обучения, реализации компетентностного подхода, развивающего обучения, современные формы и методы обучения и воспитания обучающихся, физиологию, психологию и методику профессионального обучения.

Кроме курсов повышения квалификации, педагоги техникума обучаются в рамках системы внутритехникумовского повышения квалификации, а именно:

1. Инструктажи работников техникума по вопросам обеспечения доступности услуг и объектов для инвалидов.
2. Тематические занятия Совета классных руководителей.
3. Тематические инструктивно-методические совещания.

На заседаниях методического совета обсуждаются вопросы организации инклюзивного образования, определяются основные проблемы реализации инклюзии, намечаются пути их решения.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Реализация АОП ПССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на ее выполнение.

Реализация АОП ПССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебнометодическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет, справочнобиблиографическими и периодическими изданиями, доступ к которым осуществляться с использованием специальных технических и программных средств. Для самостоятельной подготовки обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечен свободный доступ к сети Интернет.

Техникум может предоставить обучающимся с инвалидностью, с ОВЗ возможность оперативного обмена информацией с образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материальная база техникума создана и развивается за счет бюджетных и внебюджетных источников, а так же собственных средств, дает возможность организовать дополнительные образовательные услуги, проводить культурные, спортивно-оздоровительные мероприятия и т. д.

По лицензируемым специальностям и профессиям основного и дополнительного профессионального образования техникум располагает достаточной учебнолабораторной базой, которая включает комплект учебных кабинетов и лабораторий, предусмотренных примерным перечнем. В техникуме имеется тренажерный зал, электронный тир. Учебные помещения оснащены оборудованием, необходимыми средствами обучения и наглядными пособиями. Все площади используются по назначению для организации учебного процесса и воспитательной работы. Учебные занятия проводятся в две смены.

В целях информационного обеспечения основных образовательных программ и программ дополнительного образования в техникуме организованы компьютерные классы, 18 аудиторий техникума оснащены интерактивными досками, аудитории - мультимедийными проекторами.

Материальная база кабинетов и лабораторий пополняется необходимым учебным оборудованием, мебелью, наглядными пособиями и др.

Ежегодно проводится текущий ремонт учебных кабинетов и административных помещений, коридоров, тамбуров. Система водоснабжения, энергоснабжения и отопления соответствует санитарногигиеническим требованиям. С целью энергосбережения, системы отопления оснащены счетчиками учета тепловой энергии.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья; организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

Тренажерный зал
Открытая спортивная площадка

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал

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

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

Для АОП ПССЗ реализуются все виды практик, предусмотренные в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются колледжем.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

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

При необходимости для прохождения практики инвалидами могут создаваться 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.

Порядок проведения учебной и производственной практик: учебная и производственная практики проводятся рассредоточено в течение семестра и концентрированно на базе колледжа и на предприятиях (учреждениях, организациях) по профилю специальности.

Практика является составной частью профессионального модуля, распределение часов учебной и производственной (по профилю специальности) практики.

Преддипломная практика проводится на предприятиях и в учреждениях в соответствии с тематикой выпускных квалификационных работ.

На итоговых этапах производственной практики форма промежуточной аттестации «дифференцированный зачет».

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

Адаптированная образовательная программа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для студентов с инвалидностью, с ОВЗ осваивается по программе базовой подготовки, очной форме обучения, на базе основного общего образования, нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

5.5.1. Организационно - педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ

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

- использование современных педагогических технологий,
- оптимальный режим учебных нагрузок,
- коррекционная направленность процесса,
- учет индивидуальных особенностей обучающегося с инвалидностью, с ОВЗ,
- оздоровительный и охранительный режим,
- укрепление физического и психического здоровья,
- соблюдение комфортного психоэмоционального режима,
- профилактика физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся,
- соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм,
- участие всех обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, независимо от степени выраженности нарушений их развития, в воспитательных, культурно-развлекательных. Спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях,
- контроль за успеваемостью, посещаемостью занятий обучающимися с инвалидностью, с ОВЗ на постоянной основе,
- индивидуальные консультации преподавателей,
- инструктажи педагогического состава, инструктивно-методические совещания,
- волонтерское сопровождение обучающихся в образовательном процессе,
- использование в образовательном процессе специализированных средств обучения.

5.5.2. Психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ

В начале учебного года организуется и проводится плановый психологопедагогический консилиум. Цель - ознакомить педагогов с особенностями состояния здоровья студентов, рекомендациями ИПРА, МСЭК, рекомендациями по организации образовательного процесса.

Психолого-педагогический консилиум позволяет:

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

5.5.3. Социально-педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ

Направления работы:

1. Сбор сведений, систематический учет обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, ведение личных дел данной категории обучающихся.
2. Формирование портфолио студентов с инвалидностью, с ОВЗ.
3. Социальная защита и поддержка (назначение социальной стипендии, оказание материальной помощи и др.).

4. Индивидуальное консультирование.

Работа организационно - педагогического, психолого-педагогического, социально-педагогического сопровождения обеспечивается взаимодействием специалистов и педагогов:

- педагог-психолог;
- социальный педагог;
- классный руководитель;
- преподаватель,
- мастер производственного обучения;
- медицинский работник.

Педагог - психолог осуществляет весь комплекс работ по психологопедагогическому сопровождению инклюзивного образования.

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в техникуме. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации в техникуме, устанавливает взаимодействие с учреждениями — партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов.

Куратор является исполнителем ряда мероприятий организационно - педагогического, психолого-педагогического, социально-педагогического сопровождения.

Преподаватель, мастер производственного обучения являются основными участниками междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих организационно - педагогическое сопровождение инклюзивного образования.

Медицинский работник контролирует соблюдение требований СанПин 2.4.2.2821-10.

Для обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ установлен особый порядок усвоения учебной дисциплины «Физическая культура».

Нормативно-правовой основой организации процесса является локальный акт «О порядке проведения занятий по УД «Физическая культура» при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья».

Спортивная база колледжа обеспечивает возможность проведения занятий по дисциплине «Физическая культура», а также - возможность занятий обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ в спортивных секциях.

5.6. Программа воспитательной деятельности ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Цель воспитательной работы в техникуме: Формирование общей и профессиональной культуры, общих и профессиональных компетенций будущих специалистов, способствующие успешному освоению профессиональной образовательной программы, формированию социально-личностных качеств, обеспечивающих интеграцию в социальное, экономическое и трудовое пространство нашей страны.

Задачи воспитательной работы:

-создание воспитывающей среды, способствующей привитию интереса к избранной профессии, развитию общих и профессиональных компетенций, профессионально-важных качеств личности, становлению гражданского мировоззрения и системы ценностных ориентаций студентов;

-психолого-педагогическое сопровождение адаптации студентов в новой учебной среде, в освоении профессиональных образовательных программ;

-развитие и обучение студенческого самоуправления, повышение позитивной социальной активности студентов;

-формирование культуры здорового образа жизни, навыков профилактики профессиональных заболеваний и вредных зависимостей;

5.6.1. Основные направления воспитательной работы:

1. Формирование учебно-профессиональной культуры студентов: развитие прилежания,

ответственности, воспитание трудолюбия, формирование профессионально важных личностных качеств, предпринимательских качеств, финансовой грамотности, понимания социальной значимости будущей специальности;

2. Формирование гражданско-правовой культуры: гражданственности (гражданского самосознания и законопослушности, правового поведения), патриотизма, толерантности, культуры межнационального общения; развитие общественно-полезной активности.

3. Формирование духовно-нравственной культуры: воспитание порядочности, честности; экологической культуры, ответственности в семейной жизни; формирование художественно-эстетического вкуса, развитие творческих способностей.

4. Формирование физической культуры: привитие культуры здорового образа жизни; навыков профилактики профессиональных заболеваний.

Программа реализуется по отношению ко всем обучающимся, вне зависимости от состояния здоровья.

В колледже созданы условия для проявления творческой инициативы и духовно - нравственного развития студентов, в том числе студентов с инвалидностью, с ОВЗ. С этой целью организована работа Центра творчества студентов техникума.

Цель работы Центра творчества студентов: способствовать комплексному развитию личности студента по направлениям общих компетенций, развивать личность студента в духовном и нравственном аспектах, содействовать развитию творческих способностей и творческому самовыражению личности.

Задачи:

1. Создать условия для творческого самовыражения студентов, посредством разнообразия форм творчества;
2. Увеличить количество творческих коллективов

В техникуме действует студенческое самоуправление.

Коллегиальный представительный и координирующий орган обучающихся - студенческий совет техникума.

Совет создан по инициативе обучающихся в целях обеспечения реализации прав обучающихся на участие в управлении техникумом, решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития её социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив.

Деятельность Совета направлена на развитие всех форм самоуправления обучающихся техникума. Решения Совета, принятые в рамках его компетенции, распространяются на всех обучающихся техникума.

Высшим органом Совета является студенческая Конференция, на которой утверждается отчет о деятельности Совета, план работы, избирается исполнительный орган - студенческий совет. Студенческий совет техникума принимает активное участие в решении всех вопросов жизнедеятельности техникума.

В техникуме созданы условия для организации **исследовательской деятельности** обучающихся. Нормативно - правовое обеспечение: локальные акты «Положение о студенческой научно-практической конференции», «Положение об индивидуальном проекте». Исследовательской деятельностью могут заниматься все обучающиеся в техникуме, вне зависимости от состояния здоровья, представляя результаты работы на соответствующих мероприятиях: (научно-практические конференции, выставки, конкурсы, и т.п.) различного уровня: муниципального, областного (регионального), межрегионального, всероссийского, международного. Обучающиеся могут принимать участие в чемпионате профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс», на региональном и национальном этапах.

6. НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛИЦАМИ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ, С ОВЗ В БПОУ «ОРМК»

- Организация образовательного процесса.
- Формирование нормативно-правой базы.
- Организационные мероприятия (педагогический совет, методический совет, инструктивно-методические совещания, и т.д.).
- Психолого-педагогическое и социально-оздоровительное сопровождение.
- Методическое сопровождение.
- Развитие материально-технической базы.
- Профессиональная подготовка и управленческого и педагогического состава техникума.
- Волонтерское сопровождение лиц с инвалидностью, лиц с ОВЗ.
- Взаимодействие с Министерством образования Ростовской области.
- Сотрудничество с социальными партнерами.
- Реализация социальных проектов.
- Профорientационная работа.
- Участие в тематических конференциях, конкурсах, выставках, форумах, семинарах и т.п.
- Издательская деятельность.
- Обеспечение информационной открытости.
- Трудоустройство и постдипломное сопровождение выпускников из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.