

**Департамент образования Ямало-Ненецкого автономного округа
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ямало-Ненецкого автономного округа
«Новоуренгойский многопрофильный колледж»**

«Рассмотрено»	«Согласовано»	«Утверждено»
На заседании педагогического совета	На заседании научно-методического совета	Директор Колледжа
Протокол № <u>9</u>	Протокол № <u>4</u>	Приказ № <u>480</u>
от « <u>11</u> » <u>06</u> 20 <u>21</u> года	от « <u>10</u> » <u>06</u> 20 <u>21</u> года	от « <u>31</u> » <u>08</u> 20 <u>21</u> года

**АДАптированная образовательная программа среднего
профессионального образования
программа подготовки квалифицированных рабочих,
служащих
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
(очная форма обучения)**

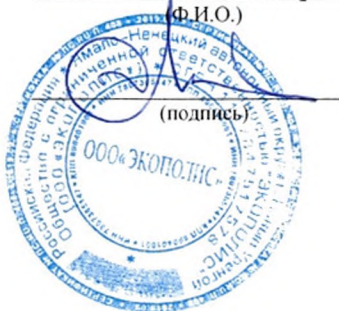
Квалификация выпускника: повар, кондитер

На базе основного общего образования

Нормативный срок освоения программы - 3 года 10 месяцев

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ПКРС) ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (базовой подготовки), утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № № 1569 от 9 декабря 2016 г.

Эксперт: Васильев
Антон Александрович
(Ф.И.О.)



Управляющий индивидуальный
предприниматель, действующий на
основании договора №1 от 15 июня
2018 года, ОООЭкополис
(Место работы, должность)

Экспертиза проведена « 10 » 06 2021 год

Авторы-разработчики

1. Жернова Рената Викторовна - преподаватель, мастер производственного обучения профессии «Повар, кондитер» первой квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»
2. Солопенко Лариса Юрьевна - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла, первой квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»
3. Абалымова Алевтина Васильевна - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла, первой квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»
4. Черепанов Денис Леонидович - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла, первой квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»
5. Айбулатова Рая Солтангиреева - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»
6. Киреева Фирюза Зуфаровна - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»
7. Кубекова Лола Муратовна - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»;
8. Смирнова Татьяна Ивановна - преподаватель, мастер производственного обучения профессии «Повар, кондитер» первой квалификационной
9. Александрова Ирина Вячеславовна - заведующий отделением технического профиля, преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла, высшей квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»;
10. Абрамова Людмила Михайловна - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла высшей квалификационной категории ГБПОУ

ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»;

11. Рубцова Алла Валентиновна - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла первой квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»;

12. Агаярова Нурипат Абсаматовна - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»;

13. Мозжегоров Олег Николаевич - руководитель физического воспитания, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»;

14. Эльдаров Джанболат Абдурахманович – преподаватель-организатор ОБЖ высшей квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»

Содержание

1. Общие положения
 - 1.1. Используемые термины, определения и сокращения
 - 1.2. Нормативные правовые основы разработки адаптированной образовательной программы
 - 1.3. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы
 - 1.4. Требования к абитуриенту
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы
 - 2.1. Область профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды деятельности и компетенции
 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программа учебной и производственной практики.
 - 3.4. Рабочая программа воспитания
 - 3.5. Календарный план воспитательной работы
 4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы
 - 4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся
 - 4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья
 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
 - 5.1. Кадровое обеспечение
 - 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
 - 5.3. Материально-техническое обеспечение
 - 5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
 - 5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
- Приложения

1. Общие положения

1.1. Используемые термины, определения и сокращения

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - АОП СПО) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ямало-Ненецкого автономного округа «Новоуренгойский многопрофильный колледж» (далее – Колледж) - представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), определяющей объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, оценку качества подготовки выпускника по специальности, условия образовательной деятельности.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования - образовательная программа, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

АОП СПО обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Адаптированная образовательная программа ежегодно пересматривается, 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 инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья образовательными потребностями и переутверждается.

Реализация адаптированной образовательной программы для конкретного обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья определяется Колледжем в соответствии с рекомендациями, данными по результатам медико-социальной экспертизы, а также специальными условиями, созданными в образовательной организации.

Образование обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися Колледжа.

По окончании обучения выпускники инвалиды и выпускники с ограниченными возможностями здоровья должны освоить те же области и объекты профессиональной деятельности, что и выпускники без ограничений здоровья, и быть готовыми к выполнению всех обозначенных во ФГОС СПО видов деятельности.

Реализация адаптированной образовательной программы осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

Адаптированная образовательная программа размещена на сайте ГБПОУ ЯНАО «НУРМК».

В АОП СПО используются следующие термины, определения, сокращения:

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

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

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

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

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

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

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

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

СПО – среднее профессиональное образование

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

АОП СПО – адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ОВЗ – обучающийся с ограниченными возможностями здоровья

ПМ – профессиональный модуль

ПК – профессиональная компетенция

ОК – общая компетенция

МДК – междисциплинарный курс

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ГИА – государственная итоговая аттестация

АД – адаптационная дисциплина

1.2. Нормативные правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Нормативно-правовую основу разработки АОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 3.05.2012г. № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 26.12.2017г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 29.03.2019г. № 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 02.09.2020г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. № 1199;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015г. № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18.03.2014г. № 06-281);

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 20.04.2015г. №06-830вн. (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций»);

- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ямало-Ненецкого автономного округа «Новоуренгойский многопрофильный колледж», утвержденный приказом департамента ЯНАО № 1106 от 07 июня 2004 года;

- локальные нормативные акты государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ямало-Ненецкого автономного округа «Новоуренгойский многопрофильный колледж», регулирующие организацию и осуществление образовательного процесса, взаимодействие участников образовательных отношений Колледжа.

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://минобрнауки.рф>

2. Официальный сайт Федерального агентства по образованию [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.ed.gov.ru>

3. ФГУ «Федеральный институт развития образования» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.firo.ru>

4. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.edu.ru>

5. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.library.ru>

1.3. Нормативный срок освоения

адаптированной образовательной программы

Нормативный срок освоения АОП СПО и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по АОП СПО	Наименование квалификации	Срок получения СПО по АОП в очной форме обучения
основное общее образование	повар, кондитер	3 года 10 месяцев

1.4. Требования к абитуриенту

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению или по заявлению законного представителя поступающего инвалида или поступающего с ОВЗ. Так же в процессе обучения возможен перевод обучающегося с инвалидностью или обучающегося с ОВЗ на АОП СПО.

При поступлении на адаптированную образовательную программу абитуриент, имеющий инвалидность должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

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

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

2.2. Виды деятельности и компетенции

Выпускник инвалид и выпускник с ОВЗ, освоивший адаптированную образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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

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

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

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник инвалид и выпускник с ОВЗ, освоивший адаптированную образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

По окончании обучения выпускники инвалиды и выпускники с ОВЗ должны освоить те же области профессиональной деятельности, что и остальные выпускники, и быть готовыми к выполнению всех обозначенных в ФГОС СПО видов деятельности.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

Учебный план для реализации адаптированной образовательной программы предусматривает включение адаптационных дисциплин по желанию обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при формировании общих и профессиональных компетенций. (Приложение 1)

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) АОП СПО выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов адаптированной образовательной программы выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов адаптированной образовательной программы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В рамках адаптированной образовательной программы в общеобразовательном и общепрофессиональном циклах реализуется дисциплина «Физическая культура» для обучающихся, отнесённых по состоянию здоровья к специальной медицинской группе или освобожденных от физических нагрузок на уроках физической культуры. На основании медицинских документов обучающиеся инвалиды или обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья определяются в специальную медицинскую группу. Эта категория обучающихся занимается по специальным адаптированным рабочим программам с соответствующими требованиями по ограничению физической нагрузки. Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет в общеобразовательном цикле - 171 час, в общепрофессиональном цикле – 40 часов.

Освоение общепрофессионального цикла адаптированной образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов.

Профессиональный цикл адаптированной образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В профессиональный цикл адаптированной образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственных практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися, в том числе инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. Не допускается изъятие каких-либо дисциплин или

модулей, практик и процедур итоговой аттестации из числа обязательных в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При формировании учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования учитывались следующие нормы:

Структура адаптированной образовательной программы	Объем адаптированной образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980
Государственная итоговая аттестация:	72
Общий объем адаптированной образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования	5904

Учебный план состоит из двух частей: обязательной (инвариантной) - в объеме 2534 часов общей учебной нагрузки и вариативной - в объеме 1170 часов.

В соответствии с общими и профессиональными компетенциями по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и на основании согласования с работодателями вариативная часть общей учебной нагрузки в количестве 1170 часов распределена полностью.

В общепрофессиональном цикле вариативная часть в объеме 232 часов распределена следующим образом:

- добавлена дисциплина ОП.10 Основы рисования и лепки – 30 часов,
- добавлены часы на дисциплины: ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров – 24 часа, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 132 часа, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 4 часа, ОП.05 Основы калькуляции и учета – 18 часов, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности – 24 часа.

В профессиональном цикле, вариативная часть в объеме 938 часов распределена следующим образом: МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 32 часа, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 42 часа, УП.01.01 Учебная практика – 36 часов, ПП.01.01 Производственная практика – 36 часов, МДК.02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 12 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 109 часов, УП.02.01 Учебная практика – 36 часов, МДК.03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 28 часов, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 181 час, УП.03.01 Учебная практика – 36 часов, ПП.03.01 Производственная практика – 36 часов, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – 82 часа, ПП.04.01 Производственная практика – 36 часов, МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 10 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 82 часа, ПП.05.01 Производственная практика – 144 часа.

Объем учебных занятий, практики и самостоятельной работы обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ - 36 академических часов в неделю.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике (Приложение 2) указывается последовательность реализации адаптированной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

Графиком учебного процесса предусмотрено начало занятий 01 сентября, завершение - 30 июня.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. На последнем курсе - 2 недели в зимний период.

3.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программа учебной и производственной практики

Общеобразовательный цикл

ОУД.01 Русский язык

ОУД.02 Литература

ОУД.03 Иностранный язык

ОУД.04 Математика

ОУД.05 История

ОУД.06 Физическая культура

ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.08 Физика

ОУД.09 Обществознание (включая экономику и право)

ОУД.10 География

ОУД.11 Экология

ОУД.12 Астрономия

ОУД.13 Информатика

ОУД.14 Химия

ОУД.15 Биология

ОУД.16 Организация производства предприятий общественного питания

ОУД.17 Деловой этикет

ОУД.18 Основы финансовой грамотности

ОУД.19 Родная литература

Общепрофессиональный цикл

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП.05 Основы калькуляции и учета предприятия

ОП.06 Охрана труда

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ОП.09 Физическая культура

ОП.10 Основы рисования и лепки

Профессиональный цикл

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Практика

3.4. Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими адаптированной образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания - личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся Колледжа;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся Колледжа общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 3.

3.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 3.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

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

Текущий контроль успеваемости обучающихся инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление Колледжем индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого 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 с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

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

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

Государственная итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья, завершающих обучение по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306).

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся инвалид и обучающийся с ОВЗ, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником предоставляются отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики, благодарственные письма с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Для государственной итоговой аттестации разрабатываются задания по демонстрационному экзамену на основе типовых заданий. Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по профессии. Задания утверждаются

директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Выпускники инвалиды и выпускники с ОВЗ не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, в случае необходимости, подают письменное заявление для создания 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, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием компьютерной техники.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья 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 (при наличии письменного заявления о создании специальных условий), 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 при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей.

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

5.1. Кадровое обеспечение

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

Квалификация педагогических работников Колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися

профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), составляет не менее 25 процентов.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются педагог-психолог, социальный педагог, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

При проведении учебных занятий могут использоваться мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

В случае применения электронного обучения каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде с использованием специальных технических и программных средств, содержащей все электронные образовательные ресурсы, перечисленные в рабочих программах учебных предметов, дисциплин, модулей, практик.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. В связи с этим они обеспечиваются печатными и электронными

образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Библиотечный фонд Колледжа укомплектован печатными и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5.3. Материально-техническое обеспечение

ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж», реализующее АОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает специальными помещениями, обеспечивающими проведение занятий всех видов, предусмотренных учебным планом.

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду МЦК. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
информатики и компьютерных технологий;
биологии;
химии;
физики;
технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
деловой культуры;
организации и технологии розничной торговли;
санитарии и гигиены;
экономики организации;
бухгалтерского учета.

Лаборатории:

учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков)

Спортивный комплекс:

спортивный зал.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
актовый зал.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик.

Оснащение учебного кулинарного цеха

Стол производственный (4шт.)

Стол производственный металлический (1 шт.)

Доска аудиторная

Посудомоечная машина Siemens

Печь конвекционная АБАТ (2 шт.)

Ларь морозильная МЛК-250
Холодильник с морозильной камерой ПОЗИС (2 шт.)
Кухонный комбайн ВОШ (4 шт.)
Электрическая плита ИНДЕЗИТ(4 шт.)
Стол нержав.с распошн.дверцами и моечным ваннами(2 шт.)
Стеллаж с 4-я сплошными полками (6 шт.)
Шкаф шоковой заморозки (2 шт.)
Стол разделочно-производственный с одним бортом (8 шт.)
Шкаф металлический (ШМ-У 22-600) (2 шт.)
Полка кухонная настенная закрытая ПКЗ-900(900*400*610мм)(7 шт.)
Кухонная машина Кенвод (3 шт)
Плита индукционная КОБОР (4 шт.)
Электрический вок ВОРК (казан)(4 шт.)
Мясорубка "KENWOOD" MG 510
Посудомоечная машина Сименс
Блинный аппарат Масленница БА-2\6
Весы электронные Bosch МК W0180
Микроволновая печь Samsung CE 2738 NR
Блинница Тефаль
Кухонная машина Кенвод
Блинница Тефаль Миксер Philips HR1459\00Daily Collection
Пароварка Saturn 1180
Печь СВЧ Airhot WP900
Плитка электрическая малогабаритная Tesler PEO-01
Чайник электрический Philips HD4646\00, N=1,8 кВт
Блендер Gastrorag B-010
Блендер Philips HR 1679
Коферазмолочная машина Bosh МКМ600
Кухонный комбайн Bosh Multi Talent МСМ68840
Микроволновая печь сло Daewoo Electronics KOR-6LBRB
Терка 4-х сторонняя

Банка для сыпучих продуктов
Сито с ободком и ручкой
Доска разделочная дерево
Весы кухонные электронные
Ковш с крышкой
Дуршлаг с ручкой на ножке
Сотейник литой с антипригарным покрытием
Сковородка литая антиприг. покрытием d24см
Сковородка литая антиприг. покрытием d20см
Щипцы кухонные
Противень 29*20*5см.
Противень 36*23*4,5см.
Противень 37,5*25,5*5см.
Крышка стеклянная d24см +ручка
Крышка стеклянная d20см +ручка
Кастрюля эмалированная 3литра
Блендер погружной с чашей
Миксер кухонный + насадки
Стакан мерный 1,5л.
Ножницы кухонные для курицы
Миска пластиковая 20см
Миска пластиковая 23см
Лопатка бамбук
Держатель для ножей магнитный
Ножи кухонные
Набор кастрюль 4предмета(1,9л+3,6л) со стеклянной крышкой.

Оснащение лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства

аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских и лабораториях Колледжа, имеющих в наличии инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении чемпионатов WorldSkills и указанные в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных адаптированной основной программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кухня организации питания:

весы настольные электронные;

пароконвектомат;

конвекционная печь или жар;

микроволновая печь;

расстоечный шкаф;

плита электрическая;

фритюрница;

электрогриль (жарочная поверхность);

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;
шкаф шоковой заморозки;
льдогенератор;
стол холодильный с охлаждаемой горкой;
тестораскаточная машина;
планетарный миксер;
диспенсер для подогрева тарелок;
блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
мясорубка;
овощерезка;
процессор кухонный;
слайсер;
куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
миксер для коктейлей;
соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
машина для вакуумной упаковки;
кофемашина с капучинатором;
ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
кофемолка;
лампа для карамели;
аппарат для темперирования шоколада;
сифон;
газовая горелка (для карамелизации);
машина посудомоечная;
стол производственный с моечной ванной;
стеллаж передвижной;
моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

весы настольные электронные
конвекционная печь
микроволновая печь

подовая печь (для пиццы)
расстоечный шкаф
плита электрическая
шкаф холодильный
шкаф морозильный
шкаф шоковой заморозки
тестораскаточная машина (настольная)
планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
тестомесильная машина (настольная)
миксер (погружной)
мясорубка
куттер
соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
пресс для пиццы
лампа для карамели
аппарат для темперирования шоколада
сифон
газовая горелка (для карамелизации)
термометр инфрокрасный
термометр со щупом
овоскоп
машина для вакуумной упаковки
производственный стол с моечной ванной
производственный стол с деревянным покрытием
производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
моечная ванна (двухсекционная)
стеллаж передвижной

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.

Для адаптированной образовательной программы реализуются виды практик, предусмотренные в ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимися инвалидами Колледж учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности. Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов - рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

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

В колледже осуществляется система психолого-педагогического сопровождения и реабилитации обучающихся с ОВЗ и инвалидов, которую осуществляют психолог, социальный педагог, классные руководители, мастера производственного обучения, преподаватели и включает в себя социальную диагностику и консультирование, правовую защиту

обучающихся, диагностику эмоционального состояния, оказание психологической помощи и поддержки обучающихся в сложных жизненных ситуациях, психологическую поддержку обучающихся в учебном процессе.

Система воспитания в Колледже предполагает создание условий для развития, саморазвития и самореализации личности и является многоуровневым и многоплановым процессом. Воспитательное воздействие на обучающихся осуществляется как через образовательный процесс, так и во внеучебное время, и принимает разные формы: от индивидуального общения с личностно-ориентированным подходом к каждому студенту до коллективных мероприятий группового, отделенческого и общеколледжного уровня.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья колледж внедряет такую форму сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Инвалиды и обучающиеся с ОВЗ имеют возможность принимать участие в студенческом самоуправлении, спортивных секциях и творческих коллективах.

Основным требованием к образовательному процессу в условиях развития социокультурной среды является организация процесса, создающего атмосферу активного творческого овладения специальностью. Создание гуманитарной (социокультурной) среды предполагает создание комплекса условий для социального, нравственного, профессионального, физического становления и развития личности обучающегося, создание благоприятной атмосферы для самостоятельной деятельности обучающихся.