

Министерство образования Тульской области
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и
сервиса»

Утверждаю:

Директор ГПОУ ТО «ТКПТС»

_____/С.С.Курдюмов

« ____ » _____ 2016 г.

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

19.01.17 Повар, кондитер

вид подготовки базовая

(базовая или углубленная)

форма подготовки очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Тула, 2016 г.

Аннотация программы

Адаптированная образовательная программа обучения детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) подготовки специалистов среднего звена по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом [от «02» августа 2013 г. № 798](#), Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров от 20 апреля 2015г № 06-830 вн, а также и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО.

Нормативный срок освоения программы 2 года 10 месяцев при очной форме подготовки.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	16
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	62
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.....	64
6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	71

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основания для разработки программы

Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее - АОПССЗ) - образовательная программа для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) 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. №s 273-ФЗ) - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников с учетом требований рынка труда по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Целью программы является создание условий для взаимодействия и равноправного обучения и общения между здоровыми детьми и детьми с ограниченными возможностями здоровья, развитие и формирование учебно-познавательного и творческого потенциала, возможность ранней социальной адаптации детей с ОВЗ. Организация психолого-педагогического и реабилитационного сопровождения детей с ограниченными возможностями здоровья.

Реализация адаптированной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ориентировано на решение **следующих задач:**

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

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано интегрировано. Интегрированное образование – форма организации образовательного

процесса, при которой обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в учреждениях, реализующих образовательные программы в едином потоке со сверстниками, не имеющими таких ограничений.

Интегрированное обучение может быть организовано:

- посредством совместного обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и лиц, не имеющих таких ограничений, в одной аудитории колледжа;
- посредством создания группы для лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже, если таких обучающихся не менее 15 человек.

АОППССЗ по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» 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 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Поскольку федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования не допускают различий для обучающихся с ОВЗ от остальных обучающихся в отношении характеристики профессиональной деятельности, результатов освоения образовательной программы, состава компетенций, структуры образовательной программы, то все, что преподается в базовых и вариативных дисциплинах (модулях), должно переходить в компетенции всех обучающихся, в том числе и обучающихся с ОВЗ.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 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 2011-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 1297;
- 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 приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36.

19.01.17 «Повар, кондитер» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом [от «02» августа 2013 г. № 798](#).

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован в Минюсте России 8 мая 2015 г. № 37199).

Также учтены «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии по специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259).

- Профессиональные стандарты индустрии питания (том 1, том 2);
- национальная рамка квалификаций Российской Федерации;
- отраслевая рамка квалификаций Российской Федерации.

ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Минобрнауки от 2 августа 2013 г. № 798

Приказ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

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

Реализация адаптированной образовательной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

Варианты реализации данной АОППССЗ:

- обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья учится в инклюзивной группе, изучая тот же самый набор дисциплин и в те же сроки обучения, что и остальные обучающиеся. АОППССЗ направлена на создание специальных условий для реализации особых образовательных потребностей;

- обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья обучается по индивидуальному учебному плану, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий. Освоение образовательной программы в увеличенные сроки или введение в АОППССЗ адаптационных дисциплин не предусмотрено. Создаются специальные условия для реализации особых образовательных потребностей.

Адаптированная образовательная программа размещена на сайте www.tkptis.tula.su в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

1.2. Термины, определения и используемые сокращения

В данной адаптированной образовательной программе 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 подготовки специалистов среднего звена (АОПССЗ) - программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

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

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

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

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

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 2 года 10 месяцев при **очной** форме подготовки.

1.4. Требования к абитуриенту

Прием на обучение по АОППССЗ проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или ксерокопии документов, удостоверяющих его личность, гражданство, оригинала или ксерокопии документа об образовании.

Поступающий представляет оригинал или копию медицинской справки, содержащей 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. № 302н.

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья предоставляет (при наличии) заключения психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий обучения. Абитуриент - инвалид предоставляет справку медико-социальной экспертизы.

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

1.5. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Выпускник должен уметь: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания;

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные

технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд; проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Выпускник должен знать: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального

сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции; принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные профессии, родственные профессии НПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных

изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения

технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 3-4 уровень.

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификаций: второй квалификационный уровень.

1.6. Квалификационные требования к выпускнику по профессии, определенные работодателем

В соответствии с описанием единиц профессионального стандарта выделяются надпрофессиональные функции и профессиональные функции.

В соответствии с надпрофессиональными и профессиональными функциями выпускник должен обладать знаниями и умениями в соответствии со следующими

функциями:

.В соответствии с профессиональным стандартом Федерации рестораторов и отельеров для повара 3-4 разряда предъявляются следующие требования:

<i>Выполняемые функции</i>	<p>Проверяет качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам. Производит обработку мяса, домашней птицы, рыбы и других продуктов и приготовление полуфабрикатов из них для основных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов. Готовит широкий ассортимент основных холодных и горячих блюд с соблюдением технологических требований к блюдам и качества готовой продукции и с учетом особенностей питания (диетического, вегетарианского и прочего). Соблюдает при приготовлении основных блюд требования к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Сервирует и оформляет холодные и горячие основные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче блюд. Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении блюд.</p> <p>В некоторых случаях может готовить продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Возможна специализация (диетические блюда, холодные блюда, горячие блюда, соусы, десерты и прочее).</p>
<i>Возможные места работы</i>	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.
<i>Возможные условия труда</i>	Работа в команде или самостоятельно; гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению</i>	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении
<i>Требования к практическому опыту работы</i>	Не менее 3 месяцев на I квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.
<i>Условия допуска к работе</i>	Наличие личной медицинской книжки.

Для кондитера 3-4 разряда предъявляются следующие требования:

<i>Выполняемые функции</i>	<p>Проверяет качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к изделиям. Производит приготовление основных видов теста и широкого ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из него, основных отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности приготовления продукции и качеству готовой продукции. Выпекает основные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного и временного режима. Готовит и оформляет десерты, торты и пирожные с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции и</p>
----------------------------	--

	<p>безопасности приготовления продукции. Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и оформлении десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>В некоторых случаях может готовить хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Возможна специализация (хлебобулочные изделия и хлеб, десерты и прочее).</p>
<i>Возможные места работы</i>	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, мучные и кондитерские цеха при предприятиях питания, специализированные цеха, изготавливающие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.
<i>Возможные условия труда</i>	Работа в команде или самостоятельно; гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению</i>	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении.
<i>Требования к практическому опыту работы</i>	Не менее 3 месяцев на I квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.
<i>Условия допуска к работе</i>	Наличие личной медицинской книжки.

Выпускник должен: принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность; анализировать рабочую ситуацию; работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; ориентироваться в социально-экономической обстановке региона; а также должен владеть профессиональными компетенциями вариативной части (см. лист согласования).

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

2.1. Область профессиональной деятельности:

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по приготовлению простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий в качестве повара в предприятиях общественного питания различных организационно-

правовых форм.

2.2. Объекты профессиональной деятельности:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Основные виды деятельности повара, кондитера в современных условиях:

- **производственно-технологическая** – оперативное планирование работы производства, обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества; соблюдение установленных требований нормативных и технологических документов; выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов; обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды;
- **организационная** – соблюдение действующего законодательства; планирование и организация работы по изготовлению и выпуску ассортимента продуктов общественного питания; услуги общественного питания; формирование ассортимента продукции и услуг общественного питания; обеспечение рациональной организации рабочих мест и технологического процесса производства продукции; соблюдение этических норм поведения при

обслуживании потребителей и в коллективе;

- **контрольно-технологическая** – осуществление контроля за качеством продовольственного сырья, производственных процессов, готовой продукции и услуг общественного питания; соблюдение правил санитарии и гигиены, охраны труда; идентификация и выявление фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разработка мер предупреждения;
- **опытно-экспериментальная** – проведение экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки; разработка новых видов кулинарной продукции, технологических процессов; проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых технологий и внедрению в производство новых видов продукции; разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы.

Диапазон работы повара, кондитера в современных условиях в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм:

- Повар-кондитер предприятия общественного питания;
- Повар;
- Кондитер.

Наименование должностей:

- Повар;
- Пекарь;
- Кондитер;
- Десертник;
- Булочник;
- Старший повар;
- Старший кондитер.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», подготовлен:

- к освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базового уровня;
- Сегодня торговля, общественное питание и сфера бытового обслуживания - важнейшие составляющие жизнеобеспечения населения.
- В связи с расширением рынка предоставления услуг общественного питания

профессия "Повар, кондитер" - одна из самых востребованных и актуальных специальностей в последнее время, что подтверждает рост занятости населения в сфере общественного питания.

2.4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ

Профессиональные компетенции, формируемые в процессе освоения данной образовательной программы, определяются на основе ФГОС и представляют собой следующие ключевые направления:

- кондитерское и кулинарное производство и выполнение кондитерских и кулинарных изделий

2.5. Общие компетенции

Выпускник должен обладать общими компетенциями (ОК) (умениями), включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.6. Профессиональные компетенции

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов

овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

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, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики АОППССЗ: 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; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план для реализации адаптированной образовательной программы разработан на основе ФГОС СПО и предусматривает добавление адаптационных дисциплин (адаптационный учебный цикл), предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ при формировании общих и профессиональных компетенций.

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственных практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися, в том числе обучающиеся с ОВЗ. 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 разработке учебного плана АОППССЗ максимальный объем учебной нагрузки обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья составляет 54 академических часа в неделю, но может быть снижен до 45 академических часа в неделю при пятидневной учебной неделе, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы, всех учебных циклов и разделов адаптированной образовательной программы. Таким образом, преподаватель дисциплин (МДК) может выборочно уменьшить объем заданий, адресованных для лиц с ОВЗ, по своему усмотрению, с учетом нозологии.

Объемы вариативной части учебных циклов данной АОППССЗ, определенные ФГОС СПО по специальности, в полном объеме направлены на увеличение часов дисциплин и модулей обязательной части. Адаптационные дисциплины и адаптационный учебный цикл не предусмотрены. Для более активного личностного и социального включения обучающихся с ОВЗ в учебный процесс применяются разные формы сопровождения, включая волонтерскую форму сопровождения со стороны инклюзивной группы.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР
 Квалификация: Повар, кондитер
 Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.

План учебного процесса 19.01.17 Повар, кондитер													
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
								612	468	468	468	432	252
О.00	Общеобразовательный цикл	3/14/3	3078	1026	2052	1010	1042	612	468	468	468	432	252
ОУД	Общие	3/6/2	1647	549	1098	442	656	230	210	246	250	162	0
ОУД.01	Русский язык и литература	- ДЗ-, -, Э	428	143	285	143	142	60	56	62	57	50	
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	257	86	171	131	40	36	32	35	32	36	
ОУД.03	Математика: алгебра и начала анализа, геометрия	- ДЗ-, -, Э	342	114	228	40	188	46	46	48	48	40	
ОУД.04	История	-, -, -, ДЗ комп. с ОУД.10	257	86	171	85	86	36	32	35	32	36	

ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	256	85	171	1	170	52	44	32	43		
ОУД.06	ОБЖ	-,ДЗ	108	36	72	42	30			34	38		
	По выбору из обязательных предметных областей	-/5/1	1161	387	774	462	312	134	258	132	142	108	0
ОУД.07	Информатика	-, дз	162	54	108	28	80	62	46				
ОУД.08	Физика	-, -, Э	162	54	108	54	54		34	32	42		
ОУД.09	Химия	-, -, -, -, дз	257	86	171	111	60	36	35	32	32	36	
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, -, -, дз комп. С ОУД.04	257	86	171	131	40	36	35	32	32	36	
ОУД.11	Биология	дз	108	36	72	36	36		72				
ОУД.12	География	-, дз	108	36	72	38	34		36	36			
ОУД.13	Экология	-, дз	108	36	72	64	8				36	36	
УД	Дополнительные	0/3/1	270	90	180	106	74	0	0	58	0	68	54
УД.1	Россия в мире	дз	45	15	30	22	8					30	
УД.2	Организация обслуживания	-, Э комп.	<u>96</u>	<u>32</u>	64	<u>30</u>	34					38	26
УД.3	Деловая культура		<u>42</u>	<u>14</u>	28	<u>22</u>	6						28
УД.4	Основы потребительских знаний	дз	<u>42</u>	<u>14</u>	28	<u>22</u>	6			28			
УД.5	Рисование и лепка	дз	<u>45</u>	<u>15</u>	30	<u>10</u>	20			30			
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"	0/16/17	<u>756</u>	<u>252</u>	<u>504</u>								
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	-/1/3	<u>294</u>	<u>98</u>	<u>196</u>	<u>100</u>	<u>96</u>						
	Вариатив ОП		<u>54</u>	<u>18</u>	<u>36</u>								
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э	<u>63</u>	<u>21</u>	42	<u>24</u>	<u>18</u>	42					

ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, Э комп.	<u>63</u>	<u>21</u>	42	<u>24</u>	<u>18</u>	42					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		<u>60</u>	<u>20</u>	40	<u>22</u>	<u>18</u>	40					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Э	<u>60</u>	<u>20</u>	40	<u>22</u>	<u>18</u>						40
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	<u>48</u>	<u>16</u>	32	<u>8</u>	<u>24</u>						32
П.00	Профессиональный цикл	-/14/12	624	208	416	220	196						
ПМ.00	Профессиональные модули	-/14/12	624	208	416	220	196						
	<i>(Профессиональные модули: без вариатива)</i>		<u>452</u>	<u>144</u>	<u>308</u>	<u>154</u>	<u>154</u>						
	<i>(вариатив ПМ)</i>		<u>172</u>	<u>64</u>	<u>108</u>	<u>66</u>	<u>42</u>						
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-/1/2	<u>48</u>	<u>16</u>	<u>32</u>	<u>14</u>	<u>18</u>						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	Э	<u>48</u>	<u>16</u>	32	<u>14</u>	<u>18</u>	32					
УП.01	<i>Учебная практика</i>	дз	<u>144</u>		<i>144</i>		144		144				
ПП.01	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>												
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/2/2	<u>66</u>	<u>22</u>	<u>44</u>	<u>20</u>	<u>24</u>						
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э	<u>66</u>	<u>22</u>	44	<u>20</u>	<u>24</u>	44					
УП.02	<i>Учебная практика</i>	дз	<u>108</u>		<i>108</i>		108		108				

ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	<u>36</u>		36		36			36			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-/2/2	<u>72</u>	<u>24</u>	<u>48</u>	<u>32</u>	<u>16</u>						
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Э	<u>72</u>	<u>24</u>	48	<u>32</u>	<u>16</u>	48					
УП.03	Учебная практика	дз	<u>108</u>		108		108		108				
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	<u>36</u>		36		36			36			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-/2/2	<u>66</u>	<u>22</u>	<u>44</u>	<u>28</u>	<u>16</u>						
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Э	<u>66</u>	<u>22</u>	44	<u>28</u>	<u>16</u>					44	
УП.04	Учебная практика	дз	<u>144</u>		144		144					144	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	<u>108</u>		108		108					108	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/2/2	<u>66</u>	<u>22</u>	<u>44</u>	<u>20</u>	<u>24</u>						
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, Э комп. С МДК 06.01	<u>66</u>	<u>22</u>	44	<u>20</u>	<u>24</u>					20	24
УП.05	Учебная практика	дз	<u>144</u>		144		144					144	
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз комп. с ПП.06	<u>108</u>		108		108						108
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-/2/2	<u>48</u>	<u>16</u>	<u>32</u>	<u>16</u>	<u>16</u>						
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Э комп. С МДК 05.01	<u>48</u>	<u>16</u>	32	<u>16</u>	<u>16</u>						32

УП.06	Учебная практика	дз	<u>72</u>		72			72						72
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз комп. с ПП.05	<u>36</u>		36			36						36
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-/2/2	<u>60</u>	<u>20</u>	<u>40</u>	24		<u>16</u>						
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, Э комп. с МДК 08.01	<u>60</u>	20	40	24		16					20	20
УП.07	Учебная практика	дз комп. с УП.08	<u>36</u>		36			36					36	
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз комп. с ПП.08	<u>36</u>		36			36						36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/2/2	<u>198</u>	<u>66</u>	<u>132</u>	66		<u>66</u>						
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, Э комп. с МДК 07.01	<u>198</u>	66	132	66		66			32	32	36	32
УП.08	Учебная практика	дз,дз,дз комп. с УП.07	<u>252</u>		252			252			108	108	36	
ПП.08	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз комп. с ПП.07	<u>108</u>		108			108						108
ФК.00	Физическая культура	-, дз	<u>72</u>	36	36	4		32					18	18
	Вариативная часть учебных циклов ППКРС		<u>216</u>	72	144			72						
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС	3/29/20	<u>972</u>	<u>324</u>	<u>648</u>									

	Итого по циклам + общеобразовательная подготовка	75 нед.	4050	1350	2700								
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	17 нед.	612		1476			0	360	108	252	216	72
ПП.00	Производственная практика	24 нед.	864					0	0	72	108	0	288
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.											
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.											
ГИА.01	Выпускная квалификационная работа	2 нед.											72
ВК.00	Время каникулярное	24 нед.											
	Всего	147 нед.											
<p>Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Предусмотрены следующие КОМПЛЕКСНЫЕ ЭКЗАМЕНЫ ПО МДК: 1) МДК 05.01 и МДК 06.01; 2) МДК 07.01 и МДК 08.01</p> <p>Предусмотрены комплексные экзамены (квалификационные): 1) по ПМ.05 и ПМ.06; 2) по ПМ.07 и ПМ.08</p> <p>Предусмотрены комплексные дифзачеты по практикам: 1) УП.07 и УП.08; 2) ПП.07 и ПП.08; 3) ПП.05 и ПП.06</p>						Всего	дисциплин и МДК	612	468	468	468	432	252
							учебной практики	0	360	108	252	216	72
							производств. практики	0	0	72	108	0	288
							экзаменов	5	1	2	3	2	6
							дифф. зачетов	0	7	6	5	7	5
							зачетов	1	1	1	0	0	0

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ ДОБАВЛЕНА НА ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИН ОП И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ.

ВАРИАТИВНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ФОРМИРУЕТ СЛЕДУЮЩИЕ ВПД, ОК И ПК

Виды профессиональной деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции (пк):

ВПД - 1. Контроль подготовки производственных цехов к работе

контролировать соблюдение инструкций по подготовке к работе технологического оборудования

Контролировать подготовку весоизмерительных приборов к работе

Контролировать выбор посуды и инвентаря для приготовления тех или иных блюд

Контролировать соблюдение санитарных требований к производственным цехам

Контролировать соблюдение требований охраны труда

Контролировать соблюдение требований пожарной безопасности

ВПД - 2. Контроль хранения и подготовки сырья к работе

владеть принципами организации хранения сырья на предприятиях питания

Определять качество и количество сырья

Контролировать соблюдение правил и режима хранения сырья и полуфабрикатов

Контролировать способы и приемы обработки овощей, грибов, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов и прочее

Владеть техникой обработки птицы и дичи

Владеть техникой обработки поросят, кроликов, мяса диких животных

Определять кулинарное использование частей мяса, птицы и яиц

Контролировать утилизацию отходов

ВПД - 3. Контроль и приготовление полуфабрикатов

Контролировать технологию приготовления отдельных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и прочее

Владеть техникой приготовления кнельной массы из рыбы, мяса, птицы

Владеть техникой приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи

Применять пряные овощи и пряности

Соблюдать качество полуфабрикатов

ВПД - 4. Приготовление холодных блюд и закусок

Соблюдать последовательность операций при приготовлении холодных блюд и закусок

Владеть техникой приготовления салатов

Владеть техникой приготовления холодных блюд

Владеть техникой приготовления холодных закусок

Применять пряные овощи и пряности

Соблюдать качество готовой продукции

Соблюдать санитарный режим приготовления холодных блюд и закусок

ВПД 5. Приготовление первых блюд

Соблюдать последовательность операций при приготовлении первых блюд

Владеть техникой приготовления супов-пюре и крем-супа

Владеть техникой приготовления прозрачных супов

Владеть техникой приготовления гарниров к супам

Применять пряные овощи и пряности

Определять степень готовности блюд и их вкусовые качества

Соблюдать качество готовых блюд

ВПД - 6. Приготовление холодных и горячих соусов

Соблюдать последовательность операций при приготовлении холодных и горячих соусов

Владеть техникой приготовления основного красного соуса и его производных

Владеть техникой приготовления основного белого соуса (на мясном и рыбном бульонах) и его производных

Владеть техникой приготовления грибного соуса и его разновидностей

Владеть техникой приготовления сметанных соусов

Владеть техникой приготовления масляных соусов и масляных смесей

Владеть техникой приготовления майонеза и его производных

Владеть техникой приготовления маринадов

Владеть техникой приготовления сладких соусов

Применять пряные овощи и пряности

Определять степень готовности соусов и их вкусовые качества

Соблюдать качество готовых блюд

Соблюдать санитарный режим приготовления холодных соусов

ВПД - 7. Приготовление горячих блюд из овощей и грибов

Соблюдать последовательность операции при приготовлении горячих блюд из овощей и грибов

Владеть техникой приготовления тушеных блюд из овощей

Владеть техникой приготовления запеченных блюд из овощей

Владеть техникой приготовления горячих блюд из грибов

Применять пряные овощи и пряности

Определять степень готовности блюд

Соблюдать качество готовых блюд

ВПД - 8. Приготовление горячих блюд из рыбы и морепродуктов

Соблюдать последовательность операций при приготовлении горячих блюд из рыбы и морепродуктов

Владеть техникой приготовления отварной рыбы

Владеть техникой приготовления припущенной рыбы

Владеть техникой приготовления жареной рыбы

Владеть техникой приготовления запеченной рыбы

Владеть техникой приготовления блюд из рыбной котлетной и кнельной массы

Владеть техникой приготовления горячих блюд из морепродуктов

Применять пряные овощи и пряности

Определять степень готовности блюд

Соблюдать качество готовых блюд

ВПД - 9. Приготовление горячих блюд из мяса и мясных продуктов

Соблюдать последовательность операций при приготовлении горячих блюд из мяса и мясных продуктов

Владеть техникой жарки мяса и приготовления блюд из жаренного мяса

Владеть техникой приготовления запеченных мясных блюд

Владеть техникой приготовления блюд из кнельной массы

Владеть техникой приготовления блюд из поросят, кроликов и мяса диких животных

Применять пряные овощи и пряности

Определять степень готовности блюд

Соблюдать качество готовых блюд

ВПД - 10. Приготовление горячих блюд из птицы и дичи

Соблюдать последовательность операций при приготовлении горячих блюд из птицы и дичи

Владеть техникой приготовления блюд из отварной дичи

Владеть техникой приготовления блюд из жареной птицы и дичи

Владеть техникой приготовления тушеных блюд из дичи

Владеть техникой приготовления запеченых блюд из птицы и дичи

Владеть техникой приготовления блюд из кнельной массы птицы и дичи

Применять пряные овощи и пряности

Определять степень готовности блюд

Соблюдать качество готовых блюд

ВПД - 11. Приготовление десертов

Соблюдать последовательность операций при приготовлении десертов и напитков

Владеть техникой приготовления холодных и горячих десертов

Владеть техникой приготовления соусов к десертам

Владеть техникой приготовления мороженого

Применять пряности

Соблюдать санитарный режим приготовления холодных десертов

Соблюдать качество готовых блюд

ВПД - 12. Приготовление мучных блюд

Соблюдать последовательность операций при приготовлении мучных блюд

Владеть техникой приготовления паст

Владеть техникой приготовления мучных блюд и изделий

Владеть техникой приготовления пиццы и ее разновидностей

Применять пищевые разрыхлители

Применять пряные овощи и пряности

Соблюдать температурный режим и влажность при выпечке пиццы и других мучных изделий

Определять степень готовности блюд

Соблюдать качество готовых блюд

ВПД - 13. Приготовление диетических, детских и вегетарианских блюд

Соблюдать последовательность операций при приготовлении диетических, детских и вегетарианских блюд

Владеть особенностями приготовления диетических блюд

Владеть особенностями приготовления детских блюд

Владеть особенностями приготовления вегетарианских блюд

Соблюдать качество готовой продукции

ОК - принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК - анализировать рабочую ситуацию;

ОК - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК - ориентироваться в социально-экономической обстановке региона.

3.2. Календарный график учебного процесса

Месяцы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль			
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
I																		Э	К	К						
II														У	У	У	П	П	К	К						
III														У	У	У	У	У	У	К	К					

Месяцы	Март					Апрель					Май					Июнь				Июль				Август			
Недели	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I								У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II								У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III		У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	Г	Г													

 -теоретическое обучение

Э -экзаменационная сессия

К -каникулы

Д - выпускная квалификационная работа

У -учебная практика

Х - производственная практика (преддипломная практика)

Г - государственная (итоговая) аттестация

П - производственная практика (практика по профилю профессии)

3.3. Аннотации дисциплин общеобразовательного цикла

Дисциплина ОУД.01 «Русский язык и литература»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Место дисциплины в структуре АОПССЗ: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать/понимать:**

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX в.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства;

- воспроизводить содержание литературного произведения;

- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения; объяснять его связь с проблематикой произведения;

- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведения с литературным направлением эпохи;

- определять род и жанр произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
 - участия в диалоге или дискуссии, оценки их эстетической значимости;
 - самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости,
 - определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
 - определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

Предметные результаты:

- сформированность понятий о нормах русского, родного (нерусского) литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского, родного (нерусского) языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 428 часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 285 часов;

самостоятельной работы обучающегося 143 часа.

Дисциплина ОУД 02.«Иностранный язык»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Место дисциплины в структуре АОПССЗ: дисциплина входит в

общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины: дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной);

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся **должен**

знать/понимать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы специальностям СПО;

уметь:

- говорение

- вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально - оценочные средства;

- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

- аудирование

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

- чтение

- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

- письменная речь

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

- использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 257 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов;

самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

Дисциплина ОУД.03 «Математика»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ. Составлена на основе примерной программы по математике специальностей среднего профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре АОПССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам

освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **знать/понимать:**

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

АЛГЕБРА

уметь:

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;

- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

Функции и графики

уметь:

вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;

- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;

- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

Начала математического анализа

уметь:

- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

Уравнения и неравенства

уметь:

- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.

- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для построения и исследования простейших математических моделей.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

уметь:

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;

- анализа информации статистического характера.

ГЕОМЕТРИЯ

уметь:

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, *аргументировать свои суждения об этом расположении;*

- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;

- *строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;*

- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;

- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;

- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 342 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 228 часов;
самостоятельной работы обучающегося 114 часов.

Дисциплина ОУД. 04 «История»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОППССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Место дисциплины в структуре АОППССЗ: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

воспитание гражданственности, национальной идентичности,

развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

развитие способности понимать историческую обусловленность явлений

и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

освоение систематизированных знаний об истории человечества,

формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;

формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты;

должен уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
 - использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
 - соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
 - осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 257 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов;

самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

Дисциплина ОУД.05 «Физическая культура»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОППССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по специальности по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Место дисциплины в структуре АОППССЗ: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать/понимать**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен использовать** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах РФ;

- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участие в массовых спортивных соревнованиях;

- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов;

самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

Дисциплина ОУД. 06 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по специальности по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Место дисциплины в структуре АОПССЗ: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- действовать по сигналам оповещения в случае чрезвычайной ситуации мирного и военного времени;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- ориентироваться в датах исторических событий;
- разбираться в видах и родах ВС;
- оказывать первую доврачебную помощь при ранениях, кровотечениях, обморожениях, остановке сердца.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- возникающие в повседневной жизни опасные ситуации природного, техногенного и социального характера и правила поведения в них;
- основные мероприятия гражданской обороны по защите населения от последствий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- способы оповещения населения в чрезвычайных ситуациях, мирного и военного времени;
- влияние хозяйственной деятельности человека на атмосферу, гидросферу и биосферу;
- наиболее распространенные инфекционные заболевания, причины их возникновения, меры профилактики;
- методы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях;
- основные положения здорового образа жизни и личной гигиены;
- о вредных привычках и их влиянии на здоровье человека.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Дисциплина ОУД. 07 «Информатика »

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по специальности по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Место учебной дисциплины в АОПССЗ: Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля информатика изучается как базовый учебный предмет.

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;

- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, в том числе при изучении других дисциплин;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики при изучении различных учебных предметов;

- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

- приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

- Основу примерной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

- Содержание программы представлено пятью темами:

- информационная деятельность человека;

- информация и информационные процессы;

- средства информационно-коммуникационных технологий;

- технологии создания и преобразования информационных объектов;

- телекоммуникационные технологии.

Содержание каждой темы включает теоретический и практико-ориентированный материал, реализуемый в форме практикумов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен использовать приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни для:

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 162 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 108 часов,

самостоятельная работа обучающегося 54 часа.

Дисциплина ОУД.08. «Физика»

Рабочая программа дисциплины является частью АОПСССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по специальности естественнонаучного профиля СПО.

Место дисциплины в структуре АОПСССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Студент должен **обладать** общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- роль физики в современном мире;
- фундаментальные физические законы и принципы, лежащие в основе современной физической картины мира;
- основные физические процессы и явления;
- важные открытия в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;

- методы научного познания природы;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- управлять своей познавательной деятельностью;
- проводить наблюдения;
- использовать и применять различные виды познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использовать различные источники для получения физической информации;
- давать определения изученным понятиям;
- называть основные положения изученных теорий и гипотез;
- описывать демонстрационные и самостоятельно проведенные эксперименты;
- делать выводы и умозаключения из наблюдений, изученных физических закономерностей;
- применять приобретенные знания по физике для решения практических задач, встречающихся в повседневной жизни, для безопасного использования бытовых технических устройств, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

Дисциплина ОУД. 09«Химия»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре АОПССЗ:

Учебная дисциплина Химия является составной частью профильных дисциплин общеобразовательного цикла по специальностям

Базовый уровень среднего профессионального образования

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины Химия обучающийся должен **уметь**:

- называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;

- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений; объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов; выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;

- проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах; связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;

- решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;

- для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;

- определения возможности протекания химических превращений в

- различных условиях и оценки их последствий;

- экологически грамотного поведения в окружающей среде;

- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на

- организм человека и другие живые организмы;

- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и

- лабораторным оборудованием;

- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;

- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать/понимать:

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и

восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология; основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;

- основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений; важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол,

- сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по химии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

Воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений химии на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

Использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня. В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В программе по химии, реализуемой при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технического профиля, профильной составляющей является раздел

«Органическая химия», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с «Органической химией» и «Физической и коллоидной химией».

В программе теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными и практическими работами. В тематические планы включены химический практикум, предусматривающий выполнение лабораторных работ и решение более сложных задач на материале того раздела химии, который связан с получаемой профессией, а также резерв учебного времени, предоставляющий преподавателю возможность внести в содержание обучения дополнительный профессионально значимый материал.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: **257** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка: **171** час,

самостоятельная работа обучающегося: **86** часов.

Дисциплина ОУД. 10 «Обществознание (включая экономику и право)»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОППССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по специальности по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Место дисциплины в структуре АОППССЗ: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины:

- развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;
- воспитание гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;
- овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение
- способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
- формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения

- типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др. знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;

- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;

- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 257 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

Дисциплина ОУД. 15 «Биология»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ для специальности среднего профессионального образования, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины реализует Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования и является частью основной профессиональной образовательной программы ФГОС по специальностям технического профиля подготовки.

Место учебной дисциплины в структуре АОПССЗ:

Учебная дисциплина Биология является составной частью общеобразовательного цикла.

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины Биология обучающийся должен **уметь:**

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

- использовать приобретенные знания и умения в практической

- деятельности и повседневной жизни;

- для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **Знать/понимать:**

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;

- биологическую терминологию и символику.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **Развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез в ходе работы с различными источниками информации.

- **Воспитание** убежденности в возможности познания живой природы; необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем.

- **Использование приобретенных биологических знаний и умений** повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В программе по химии, реализуемой при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технического профиля, профильной составляющей является раздел №1 «Учение о клетке», раздел №2 «Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с «Химией» и «Микробиологией».

В программе теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными и практическими работами.

В тематические планы включены биологический практикум, предусматривающий выполнение лабораторных и практических работ и решение биологических задач на материале того раздела биологии, который связан с получаемой профессией, а также резерв учебного времени, предоставляющий преподавателю возможность внести в содержание обучения дополнительный профессионально значимый материал.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: **108** часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка: **72** часов,
- самостоятельная работа обучающегося: **36** часов.

Дисциплина ОУД.16 «География»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОППССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Место дисциплины в структуре АОППССЗ: дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент **должен уметь:**

- определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;
- оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;
- применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;
- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира, таблицы картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;
- сопоставлять географические карты различной тематики.

В результате изучения дисциплины студент **должен знать/понимать:**

- основные географические понятия и термины;
- традиционные и новые методы географических исследований;
- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания;
- численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику;
- различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграции;
- проблемы современной урбанизации;

- географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей;
- географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально- экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда;
- географические аспекты глобальных проблем человечества;
- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Вид промежуточной аттестации – иное.

Наименование разделов дисциплины:

Общая характеристика мира

Региональная характеристика мира

Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

Дисциплина ОУД.17 «Экология»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Место дисциплины в структуре АОПССЗ: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Студент должен **обладать** общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины «Экология» предназначена для реализации учебного плана и является единой для всех форм обучения, а также для всех типов и видов образовательных учреждений, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Курс «Экология» синтезирует данные различных отраслей биологии, географии, физики, химии, истории, обеспечивая закрепление межпредметных связей и таким образом, занимает важное место в системе обучения студентов. Программой предусмотрено овладение студентами научными основами экологии, изучение взаимосвязей живых организмов с окружающей средой и друг с другом, а также экологических основ природопользования. В курсе рассматривается сущность экологических процессов, поддерживающих биологическое разнообразие на планете и обеспечивающих устойчивое, самоподдерживающееся равновесие в биосфере, определяющее возможность сохранения жизни на Земле.

В первом разделе - «Основы экологии» рассматриваются закономерности взаимоотношений живых организмов с окружающей природной средой, механизмы, обеспечивающие устойчивость популяций и экологических систем разных типов.

Второй раздел называется «Городские и промышленные экосистемы». Здоровье человека и окружающая среда». При изучении этого раздела студенты знакомятся с экологическими проблемами современного города, с особенностями городской среды обитания и возможностями адаптации человека к ней.

Третий раздел «Рациональное природопользование» посвящен изучению экологических закономерностей основ рационального природопользования и охраны природы. Этот раздел ориентирует студентов на разумную, экологически обоснованную деятельность, способствующую сохранению природных ресурсов.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен ориентироваться на понятия: - среда и адаптация к ней организмов - популяции - экосистемы - биосфера - социальная и прикладная экология - место и роль человека в окружающем мире - основные экологические проблемы современного мира - возможные пути решения экологических проблем

Программа рассчитана на **108** часов.

из них:

обязательная аудиторная нагрузка – **72** часа;

самостоятельной работы – **36** часов.

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО, ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА, ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

См. приложения

РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, профессиональным модулям ППКРС. Реализация ППКРС обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Для самостоятельной подготовки учащиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла; одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому МДК (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов, изданными за последние пять лет, в соответствии с лицензией и аккредитационными показателями для учреждений СПО.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете два экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение располагает материально – технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовке, учебной практике, предусмотренных УП образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений.

Наименование кабинетов:

1. технологии кулинарного производства;
2. технологии кондитерского производства;
3. безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

1. микробиологии, санитарии и гигиены;
2. товароведения продовольственных товаров;
3. технического оснащения и организации рабочего места.
4. Учебный кулинарный цех.
5. Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

1. спортивный зал;
2. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3. стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

1. библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2. актовый зал.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.17 «Повар, кондитер» оценка качества освоения обучающимися АОПССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся с ОВЗ.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения компетенций;
- оценка уровня овладения компетенциями.

4.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливаются колледжем самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их доводят до сведения обучающихся не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для обучающегося с ОВЗ проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

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

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ОВЗ имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется ведущим преподавателем с учетом индивидуальных

особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ОВЗ.

При необходимости для обучающихся с ОВЗ промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется используется 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 особенностей обучающихся с ОВЗ.

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, завершающих обучение по специальности, является обязательной и осуществляется после освоения АОППССЗ в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников с ОВЗ проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Выпускники, обучающиеся по данной АОППССЗ, 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 входят: 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.

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

5.1 Кадровое обеспечение.

Колледж располагает необходимым кадровым обеспечением для работы с обучающимися с ОВЗ.

Согласно штатному расписанию, все преподавательские ставки по специальности обеспечиваются штатными преподавателями.

К реализации АОПССЗ привлечены согласно штатного расписания педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, воспитатель общежития.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОПССЗ, знакомятся с психофизическими особенностями обучающихся с ОВЗ и учитывают их при организации образовательного процесса.

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

Отдел воспитательной работы, классные руководители выявляют потребности обучающихся с ОВЗ и их семей в сфере социальной поддержки, определяют направления помощи в адаптации и социализации, участвует в установленном законодательством РФ порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов обучающихся в государственных органах и органах местного самоуправления

В колледже используются две формы взаимодействия с преподавателем:

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

- индивидуальная воспитательная работа.

В случае необходимости колледж осуществляет дополнительную подготовку педагогических работников с целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека в процессе повышения квалификации.

Колледж обеспечивает преподавателям возможность повышения профессиональной квалификации один раз в три года, ведения методической работы, применения, обобщения и распространения опыта использования современных образовательных технологий обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

АОППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности. Содержание образования каждой из учебных дисциплин (модулей) представлено рабочими программами, размещенными в сети Интернет на сайте колледжа, и электронными учебно-методическими комплексами.

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

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

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

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, доступ к которым обеспечен с помощью ЭБС. К ним обеспечен доступ обучающихся с ОВЗ с использованием персонального компьютера.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса лиц с ОВЗ отражается спецификой доступной среды, в том числе:

- безбарьерной архитектурной средой колледжа;
- рабочими местами обучающихся;
- наличием технических и программных средств общего и специального назначения.

В ГПОУ ТО «ТКПТС» создана безбарьерная среда, которая учитывает потребность лиц с нарушениями слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата.

Вся территория колледжа соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения для лиц с ОВЗ. Имеется вход без перепада высот, оборудованный звонком к дежурному сотруднику службы охраны, пандус до входа в каждый учебный корпус колледжа, поручни, расширенные дверные проемы. Места парковки и проезда ЛОВЗ, обозначены специальными разметками на асфальте.

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

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

Санитарно – гигиенические комнаты расположены на первом этаже каждого корпуса колледжа, в которых установлены опорные поручни и штанги.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в пространстве ГПОУ ТО «ТКПТС» включает визуальную и звуковую информацию.

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

Организация рабочего места обучающегося.

В учебных помещениях (аудиториях, лабораториях, библиотеке и иных помещениях) оборудовано место для обучающихся с ОВЗ. Оборудование специальных учебных мест предусматривает наличие: персонального компьютера, мультимедиапроектора.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определенного типа:

- для лиц с нарушением слуха: лингафонный кабинет, кейс для слабослышащих с индукционным контуром усиления слуха;
- для лиц с нарушением зрения: таблицы и названия кабинетов с азбукой Брайля, наклейки на дверях и поручнях лестниц с азбукой Брайля, тактильная лента и полосы на путях движения, дисплей Брайля, проектор для слабовидящих, тактильно-звуковая мнемосхема, световые маяки на над дверями, световые маяки «Выход»;
- для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата: пандусы, лестничный подъемник, средства разметки, кнопка тревожного вызова.

Организация техническими и программными средствами общего и специального назначения

Колледж оснащен системой сигнализации и оповещения. Особое внимание уделяется обеспечению визуальной, звуковой информацией для сигнализации об опасности и других важных мероприятиях.

Для обучающихся в колледже имеются мультимедийные средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с нарушением слуха и зрения. Учебные аудитории оборудованы компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийный проектор), интерактивными досками.

Для организации образовательно-воспитательной и административно- управленческой деятельности, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, используется следующее программное обеспечение:

1. OpenOffice;
2. Неисключительное право WinStrt 7 RUS OLP NL Acdmc Legalization GetGeniun;
3. Неисключительное право WinPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc;
4. Неисключительное право WinXPPro wSP3 32bit RUS DiskKit MVL CD (MSE85-05482);
5. Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений.

Наименование кабинетов:

4. технологии кулинарного производства;
5. технологии кондитерского производства;
6. безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

6. микробиологии, санитарии и гигиены;
7. товароведения продовольственных товаров;
8. технического оснащения и организации рабочего места.
9. Учебный кулинарный цех.
10. Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

4. спортивный зал;
5. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
6. стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

3. библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
4. актовый зал.

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

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

Для АОППССЗ реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО по специальности.

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

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

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

Для прохождения практики создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года №685н. и по согласованию с руководителями баз практик.

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

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с ОВЗ, которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение в ГПОУ ТО «ТКПТС» носит непрерывный и комплексный характер:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Оценка качества освоения образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

6.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

6.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям АОПССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для ГИА - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Колледж создает условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

6.4. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

6.5. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

6.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Задания квалификационной работы формируются могут быть сформированы с учетом индивидуальной траектории успешности освоения образовательной программы. В зависимости от уровня ее успешности выпускнику могут быть предложены задания, соответствующее 3 и 4 квалификационному разряду по профессии «Повар», «Кондитер». Если студент принимал участие в конкурсах профмастерства по профессии, то он вправе претендовать на разряд выше установленного.