

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)

по _____специальности

19.02.10 Технология производства общественного питания

(специальности или профессии)

(код и наименование специальности/профессии)

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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом [Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384](#), 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 3 года 10 месяцев при очной форме подготовки.

Квалификация выпускника Техник-технолог.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	23
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	30
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	82
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.....	84
6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	93

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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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.

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по соответствующей специальности.

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 (АОППССЗ) - 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 АОППССЗ не увеличивается и составляет 3 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 разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве техника-технолога в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.

Выпускник должен уметь: применять действующее законодательство и нормативную базу по вопросам профессиональной деятельности; осуществлять планирование работы производства, составлять меню суточных рационов питания различных категорий потребителей; обеспечить рациональную и эффективную организацию технологического процесса производства и реализации готовой продукции, владеть практическими навыками приготовления кулинарной и кондитерской продукции; прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки, сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы; контролировать соблюдение норм закладки сырья, последовательность операций технологического процесса; производить необходимые технологические расчеты; разрабатывать новые виды продукции, нормативную и технологическую документацию на нее; обеспечивать оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей; внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания; осуществлять контроль качества сырья, готовой продукции, оказываемых услуг; выявлять дефектную продукцию, устанавливать и предотвращать причины ее возникновения; контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований на всех стадиях технологического процесса производства и реализации продукции; обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; идентифицировать продовольственное сырье, готовую продукцию, услуги; проводить анализ и оценку показателей производственно-хозяйственной деятельности предприятия и его структурных подразделений; составлять и оформлять документы по товарным, денежным, расчетным и другим операциям; проводить маркетинговые исследования, разрабатывать и

применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта выпускаемой продукции; пользоваться профессиональными компьютерными программами; руководить трудовым коллективом, принимать рациональные управленческие решения; предотвращать и регулировать конфликтные ситуации; разрабатывать и осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.

Выпускник должен знать: действующее законодательство и нормативную базу профессиональной деятельности; организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания; организацию материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру, планирование и организацию производства, организацию труда персонала; порядок составления меню; классификацию, ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству и правила реализации кулинарной и кондитерской продукции; процессы, формирующие качество продукции; классификацию, требования к качеству, особенности, формы, средства и методы оказания услуг; особенности сертификации услуг общественного питания; виды, принцип работы, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии; технологические и потребительские свойства пищевых продуктов; основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия; виды учета, бухгалтерский баланс, систему и взаимосвязь счетов, документацию хозяйственных операций, механизм ценообразования; маркетинговые подходы к разработке новой продукции, ценовую и сбытовую политику предприятий, методы изучения рынка, формирования спроса и стимулирования сбыта; функции, принципы, организацию, методы и стили управления, организацию принятия управленческих решений, документационное обеспечение управления; психологию личности и профессиональной деятельности; способы регулирования конфликтов; программное обеспечение профессиональной деятельности.

В профессиональных стандартах индустрии питания предложена **Отраслевая рамка квалификаций**, которая включает в себя следующие уровни:

VI квалификационный уровень (директор предприятия). Этот уровень требует наличия диплома о высшем профессиональном образовании (магистр, специалист), высокого уровня профессиональных компетенций в области менеджмента предприятия, а также опыта практической работы в должности, соответствующей VI уровню, не менее 2,5 лет.

V квалификационный уровень (управляющий производством). Данная квалификация соответствует международному уровню практико-ориентированного бакалавра. Эта квалификация «надстраивается» на предыдущие уровни квалификации в данной области профессиональной деятельности, поскольку управляющий помимо компетенций в области

менеджмента должен быть специалистом в области приготовления пищи. В настоящее время, когда в российской системе профессионального образования отсутствует квалификационный уровень практико-ориентированного бакалавра, для получения данной квалификации необходим диплом повышенного уровня СПО по профилю плюс освоение компетенций, соответствующих профессиональному стандарту V квалификационного уровня в системе дополнительного профессионального образования, плюс опыт практической работы на предприятии питания в должности, соответствующей IV квалификационному уровню, не менее 2,5 лет, либо диплом о высшем образовании (бакалавр).

IV квалификационный уровень (шеф-повар). Данная квалификация требует наличия среднего профессионального образования повышенного уровня и опыта работы (не менее 2,5 лет) на должностях III квалификационного уровня (в должности старшего повара, старшего кондитера). Квалификации данного уровня также могут присваиваться выпускникам СПО базового уровня, которые освоили требуемые компетенции в ходе практического опыта работы в отрасли или в рамках дополнительного профессионального образования и получили сертификаты, подтверждающие освоение ими требуемых компетенций.

III квалификационный уровень (старший повар, старший кондитер) предполагает получение среднего профессионального образования (базовый уровень).

II квалификационный уровень (повар, кондитер) предполагает получение начального профессионального образования.

I квалификационный уровень (помощник повара, многоцелевой работник по питанию) предполагает профессиональное обучение на рабочем месте, в центре внутрифирменной подготовки или в учебном центре.

Соотнесение уровней квалификации в соответствии с профессиональным и образовательными стандартами приведено в табл. 1.

Таблица 1

Соотнесение уровней квалификации
в соответствии с профессиональными и образовательными стандартами

Квалификационный уровень в соответствии с профессиональными стандартами	Квалификационный уровень в соответствии с		Образовательный уровень	Ориентировочные сроки освоения	Документ об образовании и квалификации	
	Профессиональным стандартом	ЕТКС			Документ государственного образца	В соответствии с профессиональным стандартом
I квалификационный уровень	Помощник повара, многоцелевой	Повар 2 разряда	1 образовательный уровень – профессио-	6 мес.	Свидетельств о о профессиональной	Отраслевое свидетельство о присвоении I квалификацион-

	работник по питанию		начальная подготовка		подготовке с указанием уровня квалификации и «Повар 2 разряда»	ного уровня
II квалификационный уровень	Повар/кондитер	Повар 3-4 разряда	2 образовательный уровень - начальное профессиональное образование	+ 1 год 6 мес.	Диплом НПО с указанием уровня квалификации и «Повар 3-4 разряда»	Отраслевое свидетельство о присвоении II квалификационного уровня
III квалификационный уровень	Старший повар/старший кондитер	Повар 4-5 разряда	3 образовательный уровень - среднее профессиональное образование (базовый уровень)	+ 1 год	Диплом СПО (базового уровня) и свидетельство о квалификации и «Повар 4-5 разряда»	Отраслевое свидетельство о присвоении III квалификационного уровня
IV квалификационный уровень	Шеф-повар (при условии опыта работы не менее 2,5 лет на должностях III квалификационного уровня)	Повар 5 разряда	4 образовательный уровень - среднее профессиональное образование (повышенный уровень)	+ 10 мес.	Диплом СПО (повышенного уровня) и свидетельство о квалификации и «Повар 5 разряда»	Отраслевое свидетельство о присвоении IV квалификационного уровня

Таким образом, квалификационный уровень выпускника по специальности подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с Отраслевой рамкой квалификации составляет II - III квалификационный уровень с присвоением квалификации «Повар 4-5 разряда».

В Национальную рамку квалификаций (НРК) включены дескрипторы общей компетенции, умений и знаний, которые раскрываются через соответствующие показатели профессиональной деятельности: широту полномочий и ответственность, сложность деятельности, наукоемкость деятельности (табл. 2).

ТАБЛИЦА ДЕСКРИПТОРОВ НРК РФ

Уровень	Широта полномочий и ответственность (общая компетенция)	Сложность деятельности (характер умений)	Научеваемость деятельности (характер знаний)
1	Действия под руководством. <i>Индивидуальная ответственность</i>	Выполнение стандартных практических заданий в известной ситуации	Применение простейших фактологических знаний с опорой на обыденный опыт. Получение информации в процессе краткосрочного обучения (инструктажа) на рабочем месте или краткосрочных курсов
2	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности только при решении хорошо известных задач. <i>Индивидуальная ответственность</i>	Решение типовых практических задач. Выбор способа действий из известных по инструкции. Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Применение фактологических знаний с опорой на практический опыт. Получение информации в процессе профессиональной подготовки
3	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности только при решении хорошо известных задач или аналогичных им. Планирование Собственной деятельности, исходя из оставленной руководителем задачи. <i>Индивидуальная ответственность</i>	Решение типовых практических задач. Выбор способов действий из известных на основе знаний и практического опыта. Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Применение практико-ориентированных профессиональных знаний с опорой на опыт. Получение информации в процессе профессиональной подготовки

4	Деятельность под руководством, сочетающаяся с самостоятельностью при выборе путей ее осуществления из известных. Планирование собственной деятельности и/или деятельности других, исходя из поставленных задач. Наставничество. Ответственность за решение поставленных задач	Деятельность, предполагающая решение различных типов практических задач, требующих самостоятельного анализа рабочей ситуации и ее предсказуемых изменений. Выбор путей осуществления деятельности из известных. Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности	Применение профессиональных знаний и информации, их получение в процессе профессионального образования и практического профессионального опыта
5	Самостоятельная деятельность. Постановка задач в рамках подразделения. Участие в управлении выполнением поставленных задач в рамках подразделения. Ответственность за результат выполнения работ на уровне подразделения	Деятельность, предполагающая решение практических задач на основе выбора способов решения в различных условиях рабочей ситуации. Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности	Применение профессиональных знаний, полученных в процессе профессионального образования и практического профессионального опыта. Самостоятельный поиск информации, необходимо для решения поставленных профессиональных задач

Таким образом, квалификационный уровень выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с Национальной рамкой квалификаций (НРК) составляет 4-5 квалификационный уровень.

1.6. Квалификационные требования к выпускнику по специальности, 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:

- производить обработку бараньих туш и подготовку отдельных частей бараньего мяса;
- производить обработку четвертин говядины и полутуш телятины и отдельных частей говяжьего и телячьего мяса;

- производить обработку полутуш свинины и подготовку отдельных частей свиного мяса;
- подготавливать отдельные полуфабрикаты из мяса;
- производить обработку и приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов;
- производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из дичи;
- обрабатывать рыбу с костным скелетом;
- обрабатывать рыбу осетровых пород;
- подготавливать полуфабрикаты из рыбы;
- производить подготовку и обработку продуктов из моря;
- готовить и оформлять салаты;
- готовить и оформлять основные холодные закуски;
- готовить и оформлять основные холодные рыбные и мясные блюда;
- готовить бульоны и отвары;
- готовить основные супы;
- готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
- готовить основные холодные и горячие соусы;
- готовить и оформлять основные блюда из овощей;
- готовить и оформлять основные блюда из грибов;
- готовить и оформлять основные блюда из круп;
- готовить и оформлять основные блюда из риса;
- готовить и оформлять основные блюда из бобовых и кукурузы;
- готовить и оформлять основные блюда из рыбы;
- готовить и оформлять основные блюда из нерыбных продуктов моря;
- готовить и оформлять основные блюда из мяса;
- готовить и оформлять основные блюда из мясных субпродуктов;
- готовить и оформлять основные блюда из домашней птицы;
- готовить и оформлять основные блюда из дичи;
- готовить и оформлять основные блюда из яиц;
- готовить и оформлять блюда из творога;
- готовить и оформлять основные мучные блюда;
- готовить и оформлять основные блюда из макаронных изделий;
- готовить и оформлять изделия из теста с фаршами;
- готовить и оформлять пиццу;
- готовить и оформлять основные холодные и горячие напитки;
- готовить и оформлять основные холодные десерты;
- готовить и оформлять основные горячие десерты;

- готовить соусы, начинки и глазури для десертов;
- готовить и оформлять основные хлебобулочные изделия и хлеб;
- готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
- готовить и оформлять печенье, пряники и коврижки
- готовить и оформлять изделия пониженной калорийности;
- готовить и варенье, повидло, джемы, мармелад, цукаты из фруктов и ягод;
- готовить и использовать в оформлении основные отделочные полуфабрикаты;
- готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
- готовить и оформлять диетические блюда;
- охлаждать и замораживать готовую продукцию;
- составлять документацию по приготовлению блюд;
- использовать высокотехнологическое оборудование при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче основных блюд.

В соответствии с профессиональным стандартом Федерации рестораторов и отельеров для повара 4-5 разряда предъявляются следующие требования:

Направление деятельности работников по профессии на первом квалификационном уровне	Приготовление широкого ассортимента различных блюд; декорирование тарелки; обеспечение высокого качества блюд; проведение профессиональной подготовки на рабочем месте; составление простого меню.
Требования к практическому опыту работы	Не менее 6 месяцев на начальном квалификационном уровне
Требования к необходимости сертификации	Подлежит добровольной сертификации
Специфические требования к состоянию здоровья	Наличие личной медицинской книжки
	Первый квалификационный уровень
Наименование должностей	Старший повар Повар
Требуемый уровень профессионального образования и обучения	Среднее профессиональное образование Начальное профессиональное образование Профессиональное обучение

Перечень должностных обязанностей для первого квалификационного уровня:

Должностные обязанности	
1.	Контроль подготовки производственных цехов к работе
2.	Контроль хранения и подготовки сырья к работе
3.	Контроль и приготовление полуфабрикатов
4.	Приготовление холодных блюд и закусок
5.	Приготовление первых блюд
6.	Приготовление холодных и горячих соусов
7.	Приготовление горячих блюд из овощей и грибов
8.	Приготовление горячих блюд из рыбы и морепродуктов
9.	Приготовление горячих блюд из мяса и мясных продуктов
10.	Приготовление горячих блюд из птицы и дичи
11.	Приготовление десертов
12.	Приготовление мучных блюд
13.	Приготовление диетических, детских и вегетарианских блюд
14.	Приготовление банкетных блюд
15.	Декорирование тарелки

16.	Составление простого меню
17.	Проведение профессиональной подготовки на рабочем месте
18.	Контроль уборки оборудования, посуды и инвентаря
19.	Саморазвитие

Должностные обязанности	Основные умения, навыки, необходимые для выполнения должностных обязанностей	Основные знания, необходимые для выполнения должностных обязанностей
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	Технологическое оборудование цеха (тепловое, механическое, холодильное и прочее) Инструкции по работе с технологическим оборудованием Типы весоизмерительных приборов и инструкции по их использованию Правила подготовки технологического оборудования и инвентаря к работе Виды посуды и инвентаря, их применение Внутренняя документация Основные моющие и дезинфицирующие средства и их применение Санитарные правила и нормы Инструкции по охране труда Правила пожарной безопасности
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, мясoproдуктов 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	Принципы организации хранения сырья на предприятиях питания Типы и виды сырья, их характеристики Местный ассортимент продуктов питания Сроки и условия хранения сырья, полуфабрикатов Органолептические способы определения качества сырья Способы и приемы обработки овощей, грибов, мяса, мясoproдуктов, рыбы, морепродуктов и прочее Особенности обработки рыбы для фарширования Особенности обработки поросят, кроликов, мяса диких животных Способы и приемы обработки птицы и дичи Кулинарное назначение сортов мяса, категорий птицы и яиц Принципы сохранения питательной ценности продуктов при обработке Сроки и условия хранения обработанного сырья Правила утилизации отходов
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	Фирменная рецептура Технология приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы и прочее Технология приготовления кнельной массы из рыбы, мяса, птицы Способы заправки птицы и дичи Технология приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи Ассортимент и свойства пряных овощей и пряностей Требования к качеству полуфабрикатов
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	Способы и приемы тепловой обработки продуктов Фирменная рецептура Ассортимент и свойства пряных овощей и пряностей Технология приготовления салатов Технология приготовления холодных блюд Технология приготовления холодных закусок Требования к качеству готовой продукции

Должностные обязанности	Основные умения, навыки, необходимые для выполнения должностных обязанностей	Основные знания, необходимые для выполнения должностных обязанностей
	Соблюдать санитарный режим приготовления холодных блюд и закусок	Санитарный режим приготовления холодных блюд и закусок
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	Способы и приемы тепловой обработки продуктов Фирменная рецептура Ассортимент и свойства пряных овощей и пряностей Технология приготовления супов-пюре и крем-супа Технология приготовления прозрачных супов Технология приготовления гарниров к супам Требования к качеству блюд
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	Способы и приемы тепловой обработки Классификация соусов Ассортимент и свойства пряных овощей и пряностей Фирменная рецептура Технология приготовления основного красного соуса и его производных Технология приготовления основного белого соуса (на мясном и рыбном бульонах) и его производных Технология приготовления грибного соуса и его разновидностей Технология приготовления сметанных соусов Технология приготовления масляных соусов и масляных смесей Технология приготовления майонеза и его производных Технология приготовления маринадов Технология приготовления сладких соусов Требования к качеству готовой продукции Санитарный режим приготовления холодных соусов
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	Способы и приемы тепловой обработки Фирменная рецептура Ассортимент и свойства пряных овощей и пряностей Технология приготовления тушеных блюд из овощей Технология приготовления запеченных блюд из овощей Технология приготовления горячих блюд из грибов Требования к качеству готовой продукции
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	Способы и приемы тепловой обработки Фирменная рецептура Ассортимент и свойства пряных овощей и пряностей Технология приготовления отварной рыбы Технология приготовления припущенной рыбы Технология приготовления жареной рыбы Технология приготовления запеченной рыбы Технология приготовления блюд из рыбной котлетной и кнельной массы Технология приготовления блюд из морепродуктов

Должностные обязанности	Основные умения, навыки, необходимые для выполнения должностных обязанностей	Основные знания, необходимые для выполнения должностных обязанностей
	<p>блюдо из морепродуктов Применять пряные овощи и пряности Определять степень готовности блюд Соблюдать качество готовых блюд</p>	Требования к качеству готовой продукции
9. Приготовление горячих блюд из мяса и мясных продуктов	<p>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 запеченых 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</p>	<p>Способы и приемы тепловой обработки Фирменная рецептура Ассортимент и свойства пряных овощей и пряностей Техника жарки мяса и приготовления блюд из жаренного мяса Технология приготовления запеченых мясных блюд Технология приготовления блюд из котлетной и кнельной массы Технология приготовления блюд из поросят, кроликов и мяса диких животных Требования к качеству готовой продукции</p>
10. Приготовление горячих блюд из птицы и дичи	<p>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</p>	<p>Способы и приемы тепловой обработки Фирменная рецептура Ассортимент и свойства пряных овощей и пряностей Технология приготовления блюд из отварной дичи Технология приготовления блюд из жареной птицы и дичи Технология приготовления тушеных блюд из дичи Технология приготовления запеченых блюд из птицы и дичи Технология приготовления блюд из кнельной массы птицы и дичи Требования к качеству готовой продукции</p>
11. Приготовление десертов	<p>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</p>	<p>Способы и приемы тепловой обработки Фирменная рецептура Ассортимент пряностей и их свойства Технология приготовления холодных и горячих десертов Технология приготовления соусов к десертам Технология приготовления мороженого Требования к качеству готовой продукции Санитарный режим приготовления холодных десертов</p>
12. Приготовление мучных блюд	<p>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</p>	<p>Способы и приемы тепловой обработки Фирменная рецептура Ассортимент пряных овощей и пряностей Технология приготовления паст Технология приготовления мучных блюд и изделий Технология приготовления пиццы и ее разновидностей Пищевые разрыхлители и их свойства Виды начинок, фаршей и наполнителей Режим выпечки (время, температура, влажность) пиццы и других мучных изделий Органолептические способы определения качества выпекаемой продукции Требования к качеству готовой продукции</p>
13. Приготовление диетических, детских и вегетарианских блюд	<p>Соблюдать последовательность операций при приготовлении диетических, детских и вегетарианских блюд Владеть особенностями приготовления диетических блюд</p>	<p>Основы рационального питания Особенности ассортимента детских, диетических, вегетарианских и прочих блюд Фирменная рецептура Особенности технологии приготовления</p>

Должностные обязанности	Основные умения, навыки, необходимые для выполнения должностных обязанностей	Основные знания, необходимые для выполнения должностных обязанностей
	<p>Владеть особенностями приготовления детских блюд Владеть особенностями приготовления вегетарианских блюд Соблюдать качество готовой продукции</p>	<p>диетических блюд Особенности технологии приготовления детских блюд Особенности технологии приготовления вегетарианских блюд Требования к качеству готовой продукции</p>
14. Приготовление банкетных блюд	<p>Соблюдать последовательность операций при приготовлении банкетных блюд Владеть особенностями техники приготовления банкетных блюд Владеть приемами оформления и украшения банкетных блюд Определять степень готовности блюд Соблюдать качество готовой продукции</p>	<p>Фирменная рецептура Особенности технологии приготовления банкетных блюд Правила подачи банкетных блюд Приемы оформления и украшения банкетных блюд Теория совместимости продуктов Теория кулинарного декора Требования к качеству готовой продукции</p>
15. Декорирование тарелки	<p>Владеть техникой декорирования тарелки Владеть правилами сочетаемости основного блюда, соуса и гарнира в классическом исполнении Выбирать ресторанный посуду Использовать приемы кулинарного декора</p>	<p>Виды подачи блюд Способы и приемы декорирования тарелки Правила сочетаемости основного блюда, соуса и гарнира в классическом исполнении Теория совместимости продуктов Теория кулинарного декора Ассортимент ресторанной посуды</p>
16. Составление простого меню	<p>Владеть принципами составления простого меню Соблюдать последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню Определять необходимый набор продуктов Соблюдать циклы меню в соответствии с правилами питания Применять профессиональную терминологию Реагировать на изменение вкуса гостей Удовлетворять ожидания гостей</p>	<p>Назначение меню Принципы составления меню Виды меню Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню Взаимозаменяемость продуктов Профессиональная терминология Местный ассортимент продуктов питания Потребности и ожидания гостей (потребительский спрос)</p>
17. Проведение профессиональной подготовки на рабочем месте	<p>Владеть методикой обучения на рабочем месте Проводить обучение на рабочем месте Передавать знания и опыт работы Применять профессиональную терминологию Проводить профессиональную подготовку вновь принятых работников Помогать адаптироваться к работе вновь принятым работникам</p>	<p>Методика обучения Методы и средства обучения персонала Методы обучения вновь принятых работников Программа обучения работников Профессиональная терминология Правила межличностного общения</p>
18. Контроль уборки оборудования, посуды и инвентаря	<p>Контролировать уборку технологического оборудования Контролировать уход за весоизмерительными приборами Контролировать качество мойки посуды и инвентаря Контролировать применение моющих и дезинфицирующих средств</p>	<p>Технологическое оборудование производственных цехов (тепловое, механическое, холодильное и прочее) Виды посуды и инвентаря Правила уборки технологического оборудования, посуды и инвентаря Правила ухода за весоизмерительными приборами Основные моющие и дезинфицирующие средства и их применение</p>
19. Саморазвитие	<p>Рационально организовывать текущий рабочий день Четко и точно выполнять работу Развивать органолептические качества Изучать новые рецептуры и технологии Проявлять инициативу и принимать решения Постоянно повышать компетентность Быть самостоятельным, ответственным Перенимать знания и опыт работы Быть способным к переменам</p>	<p>Трудовой кодекс РФ Нормативная и технологическая документация Принципы организации труда повара Основы теории межличностного общения Современный отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности Профессиональная литература Базовый словарный запас одного иностранного языка в профессиональной деятельности</p>

Работодатели привлекаются к разработке и утверждению профессиональных компетенций; разделов основной профессиональной образовательной программы; учебного плана; календарного плана; перечня дисциплин вариативной части.

Работодатели участвуют в независимой оценке качества образования посредством участия в органах общественного управления (Попечительский совет), а также определяют перечень компетенций вариативной части. Работодатели участвуют в предоставлении баз практик, социальном партнерстве с колледжем.

Согласно требованиям работодателя к выпускнику, закрепленным в вариативной части образовательной программы, выпускник должен уметь:

- ✓ принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- ✓ использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ✓ ориентироваться в социально-экономической обстановке региона.
- ✓ обосновывать предпринимательскую идею.
- ✓ создавать рекламный образец.
- ✓ использовать вычислительную технику для обработки плановой информации.
- ✓ использовать прикладные программные средства для бизнес-планирования.
- ✓ рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.
- ✓ строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- ✓ анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности.
- ✓ устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи.
- ✓ определять основные черты характера личности, владеть приемами делового общения и навыками культуры поведения.
- ✓ соблюдать этические нормы и правила в личной жизни, коллективе, а также профессиональной деятельности.
- ✓ пользоваться приемами организации труда и общения в процессе оказания услуг, создания эстетической производственной среды, создавать профессиональный имидж.

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

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по удовлетворению реальных и прогнозируемых потребностей населения в услугах общественного питания в качестве техника–технолога в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм. Специалист должен уметь творчески оценивать общественные явления, участвовать в реализации задач, стоящих перед государством, патриотизмом и культурой.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения, трудового коллектива;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
- разработка различных видов меню и рецептур кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей;
- организация производства продукции питания для коллективов на предприятиях (офисов), массовых мероприятиях (банкетов);
- участие в планировании основных показателей производства;
- организация работы структурного подразделения, контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями;
- ведение утвержденной учетно-отчетной документации;
- оценка эффективности производственной деятельности.

Основные виды деятельности техника-технолога в современных условиях

- **производственно-технологическая** – оперативное планирование работы производства, разработка производственных программ и заданий; материально-техническое, метрологическое обеспечение технологических процессов; разработка, внедрение и обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества; обеспечение соблюдения 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; составление планов размещения оборудования, технического оснащения, организации рабочих мест производственного персонала; разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; обеспечение техники безопасности на производственных участках;
- **организационно-управленческая** – соблюдение действующего

законодательства; учет, анализ и оценка хозяйственных результатов производственной и обслуживающей деятельности предприятий общественного питания; планирование и организация работы по предоставлению услуг общественного питания; анализ производственных ситуаций, конъюнктуры рынка, динамики и прогнозирования спроса на продукцию и услуги общественного питания; формирование ассортимента продукции и услуг общественного питания с учетом реального и прогнозируемого спроса; участие в разработке стратегии предприятия; принятие и осуществление управленческих и организационных решений, направленных на обеспечение рациональной организации рабочих мест и всего технологического процесса производства продукции; организация работы коллектива исполнителей; выбор оптимальных решений при планировании и проведении работ в условиях нестандартных ситуаций; управление ассортиментом и качеством продукции и услуг общественного питания; документальное и информационное обеспечение управления на предприятии; использование компьютерной техники в профессиональной деятельности; 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; осуществление контроля за соблюдением действующего законодательства, установленных требований нормативных и технологических документов, исполнительской дисциплины персонала, правил санитарии и гигиены, охраны труда; применение простейших методов контроля в условиях предприятий общественного питания, а также испытательных лабораторий; проведение контроля за соблюдением условий и сроков хранения и транспортировки продовольственного сырья и готовой продукции; проведение контрольных испытаний качества кулинарной продукции на соответствие требованиям нормативных документов; 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 техника-технолога в современных условиях в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм:

- Техник-технолог предприятия общественного питания;
- Заведующий производством предприятия (менеджер по производству);
- Директор предприятия общественного питания (генеральный менеджер).

Наименование должностей:

- Работник предприятия быстрого обслуживания;
- Помощник кондитера;
- Диетповар;
- Повар горячего цеха;
- Повар холодного цеха;
- Повар заготовочного цеха;
- Бригадир горячего цеха;
- Бригадир холодного цеха;
- Бригадир заготовочного цеха;
- Бригадир кондитерского цеха;
- Бригадир мучного цеха;
- Младший повар
- Помощник повара
- Повар;
- Пекарь;
- Кондитер;
- Десертник;
- Булочник.

По окончании обучения выпускники инвалиды и выпускники с ограниченными возможностями здоровья с ОВЗ осваивают те же области и объекты профессиональной деятельности, что и остальные выпускники, и должны быть готовыми к выполнению всех обозначенных в ФГОС СПО видов деятельности

2.4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

1. Контроль подготовки производственных цехов к работе
2. Контроль хранения и подготовки сырья к работе
3. Контроль и приготовление полуфабрикатов
4. Приготовление холодных блюд и закусок
5. Приготовление первых блюд
6. Приготовление холодных и горячих соусов
7. Приготовление горячих блюд из овощей и грибов
8. Приготовление горячих блюд из рыбы и морепродуктов
9. Приготовление горячих блюд из мяса и мясных продуктов
10. Приготовление горячих блюд из птицы и дичи
11. Приготовление десертов
12. Приготовление мучных блюд
13. Приготовление диетических, детских и вегетарианских блюд
14. Приготовление банкетных блюд
15. Декорирование тарелки
16. Составление простого меню
17. Проведение профессиональной подготовки на рабочем месте
18. Контроль уборки оборудования, посуды и инвентаря
19. Саморазвитие

2.5. Общие компетенции

Выпускник должен обладать общими компетенциями (ОК) (умениями), 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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

2.6. Профессиональные компетенции

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

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских

изделий и праздничных тортов.

- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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 СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Квалификация: Техник - технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

План учебного процесса 19.02.10 Технология продукции общественного питания - ОЧНАЯ ФОРМА																
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		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.		1	2	3	4	5	6	7	8	
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	се м.	се м.	се м.	се м.	се м.	се м.	се м.	се м.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1/11/3	2106	702	1404	749	645		648	756						
	Общие	1/4/2	1158	386	772	397	375		360	412						
ОУД.01	Русский язык и литература	-, Э	293	98	195	156	39		90	105						
ОУД.02	Иностранный язык	-, дз	176	59	117	39	78		54	63						
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-, Э	234	78	156	42	114		72	84						
ОУД.04	История	-, дз	176	59	117	107	10		54	63						
ОУД.05	Физическая культура	з, дз	176	59	117	5	112		54	63						
ОУД.06	ОБЖ	-, дз	105	35	70	48	22		36	34						
	По выбору из обязательных предметных областей	0/6/1	890	297	593	331	262		288	305						
ОУД.07	Информатика	-, Э	150	50	100	22	78		54	46						

	Физика	-, дз	146	49	97	61	36		54	43						
	Химия	-, дз	162	54	108	72	36		54	54						
ОУД.08	Обществознание (вкл.экономику и право)	-, дз	162	54	108	64	44		54	54						
ОУД.11	Биология	-, дз	108	36	72	28	44		36	36						
ОУД.12	География	-, дз	108	36	72	60	12		36	36						
ОУД.13	Экология	дз	54	18	36	24	12			36						
	Дополнительные	0/1/0	58	19	39	21	8		0	39						
УД.1	Россия в мире	дз	58	19	39	31	8			39						
УД.2	Деловая культура	дз	58	19	39	31	8			39						
УД.3	Основы потребительских знаний	дз	58	19	39	31	8			39						
											39	50	43	61	54	43
											6	4	2	2	0	2
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	3/20/20	3078	1026	2052	978	1044				39	50	43	61	54	43
											6	4	2	2	0	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3/5/3	630	210	420	98	322									
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	60	12	48	48								48		
ОГСЭ.02	История	Э	60	12	48	48				48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,дз,-,дз, Э	186	24	162	0	162				28	20	20	56	38	
ОГСЭ.04	Физическая культура	з,дз,з,дз, з,дз	324	162	162	2	160				22	28	24	34	30	24
ВЧ.ОГСЭ	Вариативная часть ОГСЭ	-/2/-	96	32	64	48	16									
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	дз	48	16	32	24	8								32	
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	дз	48	16	32	24	8								32	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/1/2	312	104	208	104	104									
ЕН.01	Математика	Э	84	28	56	14	42				56					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	48	16	32	28	4					32				
ЕН.03	Химия	-, Э	180	60	120	62	58						50	70		
ВЧ.ЕН	Вариативная часть ЕН	-/1/-	108	36	72	12	60									
ЕН.04	Валеология	дз	48	16	32	24	8					32				
П.00	Профессиональный учебный цикл	-/21/19	3288	1096	2192	1192	970	30								
	(Профессиональный учебный цикл: без вариатива)	-/14/15	2136	712	1424	776	618	30								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/5/3	624	208	416	252	164									

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э комп.	81	27	54	26	28				54						
ОП.02	Физиология питания		48	16	32	24	8				32						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	дз	54	18	36	32	4					36					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	93	31	62	14	48									62	
ОП.05	Метрология и стандартизация	дз	54	18	36	32	4					36					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	48	16	32	28	4									32	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	96	32	64	48	16									64	
ОП.08	Охрана труда	дз	48	16	32	28	4				32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дз	102	34	68	20	48					68					
ВЧ.ОП	Вариативная часть ОП	0/7/3	816	272	544	320	224										
ОП.10	Экономика отрасли	дз	81	27	54	46	8									54	
ОП.11	Основы предпринимательства	дз комп.	48	16	32	28	4										32
ОП.12	Основы бизнес-планирования		48	16	32	16	16										
ОП.13	Основы поиска работы	дз	48	16	32	28	4										32
ОП.14	Этика и психология в профессиональной деятельности	дз	48	16	32	28	4										32
ОП.15	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров	Э комп.	132	44	88	22	66				34	54					
ОП.16	Идентификация и фальсификация сырья и продуктов		48	16	32	16	16					32					
ОП.17	Организация работы спеццехов и минипроизводств	Э	90	30	60	30	30										60
ОП.18	Организация обслуживания и мерчендайзинг	Э	114	38	76	32	44									76	
ОП.19	Введение в специальность	дз	48	16	32	28	4				32						
ОП.20	Бухгалтерский учет в общественном питании	дз	63	21	42	26	16									42	
ОП.21	Основные тенденции европейской кухни	дз	48	16	32	20	12										32
ПМ.00	Профессиональные модули	-/9/13	1848	616	1232	620	582	30									

	<i>(Профессиональные модули: без вариатива)</i>	-/9/12	1512	504	1008	524	454	30									
	<i>(вариатив ПМ)</i>	-/-/1	336	112	224	96	128										
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/1/2	192	64	128	72	56										
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-, дз	192	64	128	72	56						128				
УП.01	Учебная практика																
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	72		72								72				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-/1/2	174	58	116	60	56										
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	174	58	116	60	56						116				
УП.02	Учебная практика																
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	108		108		108						108				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-/2/1	288	96	192	90	90										
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	дз	288	96	192	90	90	12					48	144			
УП.03	Учебная практика																
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	72		72		72							72			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/1/2	282	94	188	92	96										

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	282	94	188	92	96					46	142		
УП.04	Учебная практика														
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	108		108		108						108		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-1/2	252	84	168	78	90								
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	252	84	168	78	90							82	86
УП.05	Учебная практика			0		0									
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	72	0	72	72								72	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	-1/2	324	108	216	132	66								
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-, Э	324	108	216	132	66	18						82	134
УП.06	Учебная практика														
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	36		36		36								36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-2/2	336	112	224	96	128								
ВЧ МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	-, Э комп.	216	72	144	56	88				58	86			
ВЧ МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий		120	40	80	40	40					80			
УП.07	Учебная практика	дз, дз	540		540		540				216	324			

ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)																	
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ	0/10/4	1356	45 2	90 4	47 6	428											
	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	3/29/21	4434	14 78	29 56	14 54	1472											
	Итого по циклам + общеобразовательная подготовка	4/40/24	6540	21 80	43 60	22 03	2117											
УП.00.	Учебная практика		15 нед.							21 6	32 4	0	0	0	0			
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)		13 нед.		10 08					0	0	18 0	18 0	72	36			
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)		4 нед.															14 4
ПА.00	Промежуточная аттестация		7 нед.															
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		6 нед.															
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы		4 нед.															
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы		2 нед.															
ВК.00	Время каникулярное		43 нед.															
Всего			199 нед.															
<p>Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ: По модулям ПМ.04 и ПМ.05 проводится КОМПЛЕКСНЫЙ экзамен (квалификационный)</p> <p>Практикоориентированность:</p>								Всего	дисциплин и МДК	64 8	75 6	39 6	50 4	43 2	61 2	54 0	43 2	
									учебной практики			21 6	32 4					
									производств. практики				0	18 0	18 0	72	18 0	
									экзаменов	0	3	3	3	3	5	3	5	
									дифф. зачетов	0	11	3	8	4	6	6	5	
									зачетов	1	0	1	0	1	0	1	0	

Вариативная часть учебного плана и соответствующие компетенции:

ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи
ЕН.04	Валеология
ОП.10	Экономика отрасли
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы бизнес-планирования
ОП.13	Основы поиска работы
ОП.14	Этика и психология в профессиональной деятельности
ОП.15	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров
ОП.16	Идентификация и фальсификация сырья и продуктов
ОП.17	Организация работы спеццехов и минипроизводств
ОП.18	Организация обслуживания и мерчендайзинг
ОП.19	Введение в специальность
ОП.20	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.21	Основные тенденции европейской кухни
ВЧ МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

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 запеченных 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

ВПД - 14. Приготовление банкетных блюд

Соблюдать последовательность операций при приготовлении банкетных блюд
Владеть особенностями техники приготовления банкетных блюд
Владеть приемами оформления и украшения банкетных блюд
Определять степень готовности блюд
Соблюдать качество готовой продукции

ВПД - 15. Декорирование тарелки

Владеть техникой декорирования тарелки
Владеть правилами сочетаемости основного блюда, соуса и гарнира в классическом исполнении
Выбирать ресторанный посуду
Использовать приемы кулинарного декора

ВПД - 16. Составление простого меню

Владеть принципами составления простого меню
Соблюдать последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню
Определять необходимый набор продуктов
Соблюдать циклы меню в соответствии с правилами питания
Применять профессиональную терминологию
Реагировать на изменение вкуса гостей
Удовлетворять ожидания гостей

ВПД - 17. Проведение профессиональной подготовки на рабочем месте

Владеть методикой обучения на рабочем месте
Проводить обучение на рабочем месте
Передавать знания и опыт работы
Применять профессиональную терминологию
Проводить профессиональную подготовку вновь принятых работников
Помогать адаптироваться к работе вновь принятым работникам

ВПД - 18. Контроль уборки оборудования, посуды и инвентаря

Контролировать уборку технологического оборудования
Контролировать уход за весоизмерительными приборами
Контролировать качество мойки посуды и инвентаря
Контролировать применение моющих и дезинфицирующих средств

Общие компетенции:

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

ОК - анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

ОК - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

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

ОК - ориентироваться в социально-экономической обстановке региона.

ОК - обосновывать предпринимательскую идею.

ОК - создавать рекламный образец.

ОК - использовать вычислительную технику для обработки плановой информации.

ОК - использовать прикладные программные средства для бизнес-планирования.

ОК - рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.

ОК - строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами.

ОК - анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности.

ОК - устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи.

ОК - определять основные черты характера личности, владеть приемами делового общения и навыками культуры поведения.

ОК - соблюдать этические нормы и правила в личной жизни, коллективе, а также профессиональной деятельности.

ОК - пользоваться приемами организации труда и общения в процессе оказания услуг, создания эстетической производственной среды, создавать профессиональный имидж.

3.2. Календарный график учебного процесса

В календарном учебном графике указывается последовательность **теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.**

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																			К	К							
II												У	У	У	У	У	У	Э	К	К							
III													П	П	П	П	П	Э	К	К							
IV																	П	П	Э	К	К						

Месяц ы	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																Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II										У	У	У	У	У	У	У	У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	
III												П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV										П	Х	Х	Х	Х	Г	Г	Г	Г	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 специальности)

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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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 293 часа в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 195 часов;

самостоятельной работы обучающегося 98 часов.

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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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 176 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Дисциплина ОУД.03 «Математика»

Область применения программы

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

Место учебной дисциплины в структуре АОПСССЗ:

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 234 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося 78 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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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 176 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Дисциплина ОУД.05 «Физическая культура»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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**

- 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 176 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Дисциплина ОУД. 06 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОППССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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 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 105 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Дисциплина ОУД. 07 «Информатика»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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 150 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 100 часов,

самостоятельная работа обучающегося 50 часов.

Дисциплина ОУД.08. «Физика»

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

Место дисциплины в структуре АОПССЗ:

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 146 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 97 часов;

самостоятельной работы обучающегося 49 часов.

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: **162** часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка: **108** часов,

самостоятельная работа обучающегося: **54** часов.

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

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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:

- 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 162 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

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. 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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 АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре АОПССЗ: 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 ресурсобеспеченность 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 технического профиля СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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, самоподдерживающее 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 54 часа.

из них:

обязательная аудиторная нагрузка– 36 часов;

самостоятельной работы -18 часов.

3.4. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

Дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС.

Место учебной дисциплины в структуре АОПССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

– ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, ее свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблем, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Дисциплина ОГСЭ. 02 «История»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОП программы подготовки специалистов среднего звена для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС

Место учебной дисциплины в структуре АОПССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 12 часов

Дисциплина ОГСЭ 03 «Иностранный язык»

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОП программы подготовки специалистов среднего звена для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС.

Место учебной дисциплины в структуре АОПССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл и относится к базовым дисциплинам.

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

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

- лексический (1200–1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов

Дисциплина ОГСЭ. 04 «Физическая культура»

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС.

Место учебной дисциплины в структуре АОПССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл и относится к базовым дисциплинам.

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

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 162 часа.

3.5 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин математического и общего естественно-научного цикла.

Дисциплина ЕН. 01 «Математика»

Цель дисциплины: формирование систематизированных знаний по математике.

Место дисциплины в структуре АОПССЗ:

Дисциплина ЕН.01 входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Требования к результатам освоения дисциплины

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;

- основы интегрального и дифференциального исчисления.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 84 часа в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО и обеспечивает практическую реализацию в рамках образовательного процесса.

Дисциплина ЕН. 02 «Экологические основы природопользования»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС СПО.

Место дисциплины в структуре АОПССЗ: Математический и общий естественнонаучный 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.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться **общие компетенции (ОК)**:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

Дисциплина ЕН.03 «Химия»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью АОПССЗ для обучающихся с ОВЗ в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре АОПССЗ: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
 - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
 - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
 - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
 - использовать лабораторную посуду и оборудование;
 - выбирать метод и ход химического анализа;
 - подбирать реактивы и оборудование;
 - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
 - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
 - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
- знать:**
- основные понятия и законы химии;
 - теоретические основы органической химии;
 - теоретические основы физической химии;
 - теоретические основы коллоидной химии;
 - понятие химической кинетики и катализа;
 - классификация химических реакций и закономерностей их протекания;
 - обратимые и необратимые химические реакции;
 - химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
 - окислительно-восстановительные реакции;

- реакции ионного обмена;
- гидролиз солей;
- диссоциация электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химической реакции;
- термохимические уравнения;
- характеристика различных классов органических веществ входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем ВМС;
- дисперсные системы пищевых продуктов;
- коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы количественного анализа;
- основные методы физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и техника выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

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.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов;
самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

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

См. приложения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися АОППССЗ 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 АОППСЗ привлечены согласно штатного расписания педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, воспитатель общежития.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППССЗ, 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:
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологических основ природопользования
5.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Наименование лабораторий:
1.	Химии
2.	Метрологии и стандартизации
3.	Микробиологии, санитарии и гигиены
4.	Учебный кулинарный цех
5.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:

6.	спортивный зал;
7.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
8.	стрелковый тир
	Наименование залов:
9.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
10.	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 ИГА - 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

ГИА предполагает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ВКР – дипломная работа или дипломный проект – представляет собой либо самостоятельное логически завершенное исследование, связанное с решением практической задачи, либо технический проект, посвященный решению проектно-конструкторской или технологической задачи в заданной области технологии соответствующего направления подготовки. Выпускные работы являются учебно-квалификационными; при их выполнении студент должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

Цель защиты выпускной квалификационной работы – установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС СПО к квалификационной характеристике и уровню подготовки выпускника по направлению подготовки. Конкретные требования к содержанию, структуре, формам представления и объемам выпускных квалификационных работ устанавливаются в форме методических указаний с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта, методических рекомендаций применительно к соответствующим направлениям (специальностям).

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются директором колледжа. Студенту может быть предоставлено право самостоятельного выбора темы выпускной квалификационной работы. Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и при необходимости консультанты. Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Требования к выпускной квалификационной работе отражаются в «Методических рекомендациях по подготовке, выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы для студентов», представленных в разделе «Студентам» – «Учебные материалы» на сайте колледжа www.tkptis.tula.su