ДЕПАРТАМЕН ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора по УПР
_____В.В.Ульянова
«_30_» _08_____2019 г.

УВЕРЖДАЮ
Директор КГА ПОУ «ДИТК»
_____В.Г. Матвеева
«_____» _____2019 г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИИ: 43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация: повар-кондитер

Срок обучения: 3 года 10 месяцев
(на базе основного общего образования с получением среднего общего образования)

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании ЦМК протокол № 11 от « 28 » 06 2019 г.
Председатель Свирякина Н.В. _____

СОГЛАСОВАНО
Предприятие ИП Кононенко Ю.А.
Должность Индивидуальный предприниматель
ФИО Кононенко Юрий Андреевич
Подпись_____
Дата согласования 22.03.2019

М.П.

Дальнегорск 2019

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих - ППКРС) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г. и Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных письмом Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-443 от 22.04.2015 года.

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Разработчики:

Ульянова Виктория Владимировна, заместитель директора по учебно-производственной работе

Трофимова ДилнозаФайзуллаевна, заведующий учебным отделом

Деремешко Ольга Дмитриевна, заведующий научно-методическим отделом

Дубовец Людмила Ивановна, заведующий практикой

Завроцкая Лариса Владимировна, заведующий отделом воспитательной и социальной работы

Ильина Ольга Борисовна, социальный педагог

Коняева Галина Анатольевна, педагог-психолог

Преподаватели:

- общеобразовательных дисциплин;
- дисциплин профессионального цикла;
- руководители учебной и производственной практик.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по **профессии** 43.01.09 Повар, кондитер рассмотрена на заседании ЦМК (протокол № 10 от 28.06.2019 года).

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Общие сведения об адаптированной основной профессиональной образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (далее АОПОП ППКРС СПО)

1.2. Нормативные документы для разработки АОПОП ППКРС.

1.3. Общая характеристика АОПОП ППКРС.

1.4. Требования к абитуриенту.

1.5. Востребованность выпускников.

1.6. Основные пользователь АОПОП.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника АОПОП СПО по профессии 43.01.09Повар, кондитер

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.

3. Компетенции выпускника АОПОП СПО, формируемые в результате освоения данной АОПОП СПО

3.1. Общие компетенции выпускника.

3.2. Профессиональные компетенции выпускника.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОПОП СПО по профессии 43.01.09Повар, кондитер.

4.1. Календарный учебный график.

4.2. Учебный план.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).

4.4. Программы практик.

5. Ресурсное обеспечение ППКРС

6. Характеристики среды, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС профессии 43.01.09Повар, кондитер

7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

7.2. Порядок аттестации студентов.

7.3. Государственная итоговая аттестация выпускников АОПОП СПО.

8. Возможность продолжения образования

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1Общие сведения об **адаптированной** основной профессиональной образовательной программе СПО

Адаптивная основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования, реализуемая в КГА ПОУ «ДИТК» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанной профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

АОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации **№ 1569** от **9 декабря 2016 г**. и Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных письмом Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-443 от 22.04.2015 года.

АОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, специальные условия и технологии реализации образовательного процесса, учет особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ), социальную и профессиональную адаптацию обучающихся, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

АОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки студентов.

АОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности студентов и работников колледжа.

1.2 Нормативные документы для разработки АОПОП СПО по профессии43.01.09 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от 07.03.2018 г.);

− Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в ред. от 07.03.2018);

− Постановление Правительства Российской Федерации от 19 апреля 2016 г. № 328 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы» (с изменениями и дополнениями от 01.02.2018 г.);

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 № 1065);

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 11 декабря 2015 года);

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 января 2014 г. № 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий» (с изменениями на 10 декабря 2014 года);

− Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 17 ноября 2017 года);

− Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

− Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281 «О направлении Требований (вместе с "Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 № 06- 2412вн)»;
Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16 апреля 2015 г. № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480) (с изменениями).

- Приказ Минобрнауки России от 28.07.2014 № 803 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 09.02.02 Компьютерные сети» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2014 № 33713);

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

- Методические рекомендации Министерства просвещения РФ, Москва, 2018 год, Сборник вопросов и ответов в области деятельности профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО и профессионального обучения для инвалидов и обучающихся с ОВЗ;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные письмом Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-830вн от 20.04.2015 года;

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

При составлении учебного плана учитывались:

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 № 19993);

Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Устав КГА ПОУ «ДИТК»;

- локальные нормативные акты образовательного учреждения.

Варианты реализации данной АОППССЗ:

- обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья учится в инклюзивной группе, изучая тот же самый набор дисциплин;

- обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья обучается по индивидуальному учебному плану, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий.

Адаптированная образовательная программа размещена на сайте itk-dg.ru в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

В соответствии с письмом Минобрнауки от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов» осуществлен анализ соответствия АОПОП, составленной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (базовый уровень) профессиональным стандартам. Результаты анализа представлены в таблицах 1, 2, 3.

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Таблица 1

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации (разряд)
43.01.09Повар, кондитер	Повар Кондитер	3,4

В результате проведенного анализа выявлено соответствие АОПОП, составленной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (базовый уровень) соответствующим профессиональным стандартам. С целью конкретизации отдельных трудовых функций, указанных в профессиональных стандартах, в рабочие программы профессиональных модулей внесены соответствующие дополнения.

1.3. Общая характеристика АОПОП СПО

АОПОП имеет целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Адаптированная образовательная программа по профессии 43.01.09Повар, кондитер (далее - адаптированная образовательная программа) разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Разработка и реализация адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования ориентирована на решение следующих задач:

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

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровьям организовано интегрировано. Интегрированное образование (инклюзивное образование) - форма организации образовательного процесса, при которой обучение лиц с ограниченными возможностям 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.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» содержит комплекс учебно-методической документации, вклю-

чая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, иных компонентов, определяет объем и содержание образования по профессии среднего профессионального образования, планируемые результаты освоения образовательной программы выпускников в данном случае – по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», специальные условия образовательной деятельности.

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 и письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн).

-локальный акт колледжа «Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями»

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования должна обеспечивать достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

Данная программа представляет вариант инклюзивного (термин см. ниже) образования, для обучающихся с разными возможностями.

Термины, определения и используемые сокращения.

В программе используются следующие термины и их определения:

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

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

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

Адаптационная дисциплина– это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида –

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

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

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

Вид профессиональной деятельности– составная часть области профессиональной деятельности, образованная целостным набором профессиональных функций и необходимых для их выполнения компетенций.

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

Междисциплинарный курс– система знаний, умений и практического опыта, отобранная на основе взаимодействия содержания отдельных учебных дисциплин с целью внутреннего единства образовательной программы профессионального модуля.

Общие компетенции– универсальные способы деятельности, общие для всех (большинства) профессий и специальностей, направленные на решение профессионально-трудовых задач и являющиеся условием интеграции выпускника в социально-трудовые отношения на рынке труда.

Основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования – совокупность учебно-методической документации, включающая в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной практики (производственного обучения) и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Профессиональная компетентность– подтвержденная в установленном порядке совокупность профессиональных и общих компетенций (умений, знаний), необходимых для реализации определенного набора профессиональных функций, входящих в профессиональный стандарт по профессии.

Профессиональные компетенции– способность действовать на основе имеющихся умений, знаний и практического опыта в определенной области профессиональной деятельности.

Профессиональный модуль– часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к заданным федеральными государственными образовательными стандартами результатам образования и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов деятельности.

Профессиональное образование– процесс освоения человеком компетенций, необходимых для осуществления продуктивной, самостоятельной деятельности в сфере труда.

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

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

Используемые сокращения:

МДК – междисциплинарный курс;

СПО – среднее профессиональное образование;

ППКРС– программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК– общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ОК 016-94 – Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов;

Выпускник колледжа в результате освоения АОПОП по профессии 43.01.09Повар, кондитер будет готов к профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания в качестве повара, кондитера с учетом региональных особенностей и запросов работодателей. (ФГОС СПО по профессии 43.01.09Повар, кондитер).

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Нормативные сроки освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования базовой подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 2.

Таблица 2.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
на базе основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 мес.

В КГА ПОУ «ДИТК» осуществляется подготовка квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования с реализацией федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП, в том числе с учетом получаемой профессии СПО.

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС с получением среднего общего образования в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Таблица 3.

Обучение по учебным циклам	112 1/6нед.
Учебная практика	18нед.
Производственная практика	24 нед.
Промежуточная аттестация	2 5/6нед.
Государственная итоговая аттестация	2нед.
Каникулярное время	40нед.
Итого	199нед.

Срок освоения адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО при необходимости увеличивается не более чем на 6 месяцев, по специальностям СПО - не более чем на 10 месяцев.

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья (инвалид) при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении поданной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения и медицинской промышленности Российской Федерации. По данной профессии возможно обучение лиц с ограниченными возможностями. С целью профессиональнойи социальной адаптации обучающихся, дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникационных умений для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, вводятся адаптационные дисциплины, в соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки РФ.

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций, данных по результатам ме-

дико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. Также возможен перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на адаптированную образовательную программу в процессе обучения. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

1.5. Востребованность выпускников

Выпускники по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» востребованы на предприятиях общественного питания и розничной торговли реализующих продукцию собственного производства Дальнегорского городского округа и Приморского края. Учебная и производственная практика студентов проходит на площадках: ИП Роговая Г.М., кафе «Россиянка» ИП Кононенко Ю.А., магазин «Фреш» ИП Мартышева О.С., ООО «Дальмегастрой», пиццерия «Dallas-siti» ИП Мунтян Л.В.

1.6. Основные пользователи АОПОП

Основными пользователями АОПОП являются:

• преподаватели, сотрудники КГА ПОУ «ДИТК», преподаватели дисциплин общеобразовательного цикла, общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов профессиональных модулей, мастера производственного обучения;

• специалисты, привлекаемые к реализации АОПОП

• студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09Повар, кондитер первого, второго, третьего и четвертого курсов;

• администрация и органы коллективного управления колледжем;

• абитуриенты и их родители, работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника АОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

Обучающийся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» готовится к следующим видам деятельности:

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

ВПД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента.

ВПД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ВПД 3Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ВПД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ВПД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3. Компетенции выпускника АОПОП СПО, формируемые в результате освоения данной АОПОП СПО

3.1.Общие компетенции

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

3.2.Профессиональные компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4.1 Учебный план

При разработке учебного плана адаптированной образовательной программы необходимо исходить из того, будет ли увеличиваться срок получения профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. В этом случае при реализации адаптированной образовательной программы - ППКРС - максимальный объем учебной нагрузки обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья, который обучается на базе основного общего образования, может быть снижен до 45 академических часа в неделю при шестидневной учебной неделе, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, всех учебных циклов и разделов адаптированной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при этом может быть снижен до 30 академических часов в неделю.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья, обучающегося на базе среднего общего образования, может быть снижен до 39 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, всех учебных циклов и разделов адаптированной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при этом может быть снижен до

26 академических часов в неделю. По возможности рекомендуется устанавливать для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья пятидневную учебную неделю. Объемы вариативной части учебных циклов адаптированной образовательной программы, определенные в ФГОС СПО по профессии необходимо реализовывать в полном объеме и использовать:

- на реализацию адаптационного учебного цикла;
- на увеличение часов дисциплин и модулей обязательной части;
- на введение новых элементов ППКРС (дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей).

Учебный план для реализации адаптированной образовательной программы разрабатывается на основе рабочего учебного плана и предусматривает добавление адаптационных дисциплин (адаптационный учебный цикл), предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностям здоровья при формировании общих и профессиональных компетенций.

Это могут быть дисциплины социально-гуманитарного назначения, профессиональной направленности, а также для коррекции коммуникативных умений, в том числе путем освоения специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации. Набор адаптационных дисциплин определяется колледжем самостоятельно, исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

В случае совместного обучения инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями с другими студентами, т.е. предусмотрен вариант инклюзивного образования, в учебном плане рекомендовано отвести 70 часов на введение адаптационных дисциплин в разделе «Общепрофессионального цикла», а именно: «Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» и «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний».

Общеобразовательный цикл АОПОП СПО в КГА ПОУ «ДИТК» формируется в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальностей среднего профессионального образования.

Дисциплины общеобразовательного цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в количестве 2304 часа изучаются рассредоточено одновременно с освоением АОПОП СПО на первом, втором и третьем курсах.

На физическую культуру на весь период обучения отводится 204 часа (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию АОПОП, включая вариативную части.

При реализации АОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается рассредоточено, после освоения теоретического материала профессиональных

модулей.

ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента УП.01 - **72 часа** (1 курс УП.01 – 36 ч., 2 курс УП.01 – 36 ч.)

ПМ.02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП.02 - **144 часа**(1 курс УП.02 – 36 ч., 2 курс УП.02 – 36 ч., 3 курс УП.02 – 72 ч.);

ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаУП.03 –**108 часов** (3 курс - УП.03- 108 часов);

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента УП.04 – **180 часов** (4 курс УП.04 – 180 часов);

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента УП.05 – 144 часа (4 курс УП.05 – 144 часа).

Производственная практика проводится концентрированно на втором, третьем и четвертом курсах обучения, по договорам на предприятиях, в организациях города и района, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПП. 01 - 72 часа (2 курс ПП.01 – 72 часа);

ПМ.02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП. 02 - 252 часа (2 курс ПП.02 72 часа, 3 курс ПП.02 – 180 часов);

ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаПП.03- **180 часов** (3 курс ПП.03 – 180 часов);

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПП.04 – 144 часа (4 курс ПП.04 – 144 часа);

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПП.05 – 216 часов (4 курс ПП.05 – 216 часов)

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. После прохождения учебной практики по профессиональному модулю проводится дифференцированный зачет, производственной практики - квалификационный экзамен.

Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

Практика – это вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Адаптированная образовательная программа предполагает реализацию всех видов практик, предусмотренных в соответствующем ФГОС СПО по профессии 43.01.09Повар,

кондитер.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждой виду практики определяются «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в КГА ПОУ «ДИТК».

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

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

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются условия жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года №685н.

КГА ПОУ «ДИТК» обновляет программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих (в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и (или) содержание рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) с учетом изменения законодательства РФ, требований рынка труда.

Распределение вариативной части осуществлялось по следующим основаниям: необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей, углубление уровня освоения профессиональных и общих компетенций, возможность продолжения образования по данному направлению подготовки, обеспечение конкурентоспособности выпускника на рынке труда.

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

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

При необходимости для прохождения практики инвалидам создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

4.2 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09Повар, кондитер.

Объемы вариативной части учебных циклов адаптированной образовательной программы, определенные в ФГОС СПО по профессии, необходимо реализовывать в полном объеме и использовать:

- на реализацию адаптационного учебного цикла;
- на увеличение часов дисциплин и модулей обязательной части;
- на введение новых элементов ППССЗ (дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей).

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и

профессиональных модулей:

Обязательные учебные дисциплины:

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

ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ОП. 05 Основы калькуляции и учёта

ОП. 06 Охрана труда

ОП. 07Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

ОП. 09Физическая культура

ОП. 10Рисование и лепка

ОП. 11 Основы предпринимательской деятельности

ОП. 12 Основы финансовой грамотности

ОП. 13 Детское, школьное и диетическое питание

ОП. 14 Кухни народов мира

ОП. 15 Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills

ОП. 16 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

ОП. 17 Экологические основы природопользования

ПМ.00 Профессиональные модули

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

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

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

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

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

5. Фактическое ресурсное обеспечение АОПОП СПО по профессии 43.01.09Повар, кондитер

5.1.Кадровое обеспечение учебного процесса.

Реализация АОПОП по профессии СПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АООП, осуществляют по-

вышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации АОПОП привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

Педагоги и специалисты, реализующие инклюзивный подход, соблюдают выполнение такого базового компонента инклюзивной среды как междисциплинарное взаимодействие, основанное на следующих основных принципах:

- признание инклюзии как единой психолого-педагогической идеологии и стратегии;
- интерес специалиста к смежным дисциплинам, готовность к универсализации и новаторству, овладению новыми знаниями;
- уважение ко всем членам команды, взаимопонимание, искренность, готовность к взаимопомощи;
- равноправное участие всех членов команды в образовательном процессе, ответственность за результаты общей работы;
- четкое распределение ролей членов команды, соблюдение приоритетности их участия в решении конкретных педагогических задач;
- учет особенностей и уровня развития обучающегося, его ресурсных возможностей;
- приоритетность задач адаптации и социализации;
- учет межличностных отношений между субъектами инклюзивной среды;
- адекватная последовательность «подключения» к работе с обучающимся «нужного специалиста в нужный момент».

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Все дисциплины учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам АОПОП.

При реализации АОПОП используется как традиционные, так и инновационные образовательные технологии: метод проектов с применением в соответствующих предметных областях, применение информационных технологий в учебном процессе (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств), тренинги и пр.

Для реализации компетентностного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний обучающихся с использованием ИКТ. В учебном процессе организуются различные виды контроля знаний обучающихся: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Итоговая аттестация выпускников включает в себя

защиту письменной экзаменационной работы.

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют научно-практические конференции, педагогические чтения, Дни здоровья, конкурсы непрофессионального творчества и др.

Внеаудиторная работа имеет необходимое методическое обеспечение.

Каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) адаптированной основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и по каждому междисциплинарному курсу, а так же имеет доступ к банку электронных учебников.

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

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ с использованием специальных технических и программных средств.

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

КГА ПОУ «ДИТК» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места;

Лаборатории:

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

Залы:

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

Спортивный комплекс

– спортивный зал;

– открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

– стрелковый тир.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы должно отвечать не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по профессии, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможности здоровья должна быть отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;

- организации рабочего места обучающегося;

- техническим и программным средствам общего и специального назначения. Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

6. Характеристика среды, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Под социокультурной средой КГА ПОУ «ДИТК» понимается специально созданное социальное пространство для эффективного взаимодействия всех участников образовательного процесса с целью включение обучающихся в культурные связи с обществом, приобретения ими профессиональных и культурных знаний, удовлетворение досуговых запросов.

Социокультурная среда колледжа включает совокупность ценностей, норм и правил, которые обеспечивают формирование представлений будущих специалистов об окружающем мире и своём месте в нём, задаёт морально-нравственные ориентиры, предлагает и моделирует программы поведения.

Социально-культурная среда колледжа развивается и функционирует в соответствии с основополагающими документами, локальными актами:

- Уставом колледжа;

- Программой развития колледжа;

- Правилами внутреннего трудового распорядка работников и студентов колледжа;

- Программой воспитательной работы;

- Порядком пользования актовым залом и другими актами и документами.

Приоритетной целью воспитательной работы в колледже является создание оптимальных условий для воспитания социально и профессионально мобильного специалиста с высокой мотивацией к трудовой деятельности, владеющего общекультурными и профессиональными компетенциями, обладающего высоким уровнем ответственности, моральными и патриотическими качествами, активной гражданской позицией, гуманистическим мировоззренческим потенциалом, способного к творческому самовыражению, ориентированного на самостоятельное проектирование профессионального и личностного роста.

Цель реализуется через организацию и проведения комплекса мероприятий по различным направлениям воспитательной работы. Приоритетными направлениями воспитательной работы в колледже являются:

- профессиональное воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- гражданско-патриотическое воспитание,
- трудовое воспитание;
- художественно-эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание;
- физическое воспитание и формирование культуры здорового образа жизни.

Отдельным и значимым направлением воспитательной работы является профилактика правонарушений и девиантного поведения.

Определены ключевые мероприятия по каждому направлению работы. Так, традиционными мероприятиями в реализации задач духовно-нравственного воспитания являются встречи обучающихся с представителями церкви – беседы о труде и учении, любви и верности, смысле бытия и др.

При решении задач художественно-эстетического воспитания в колледже ежегодно разрабатываются и проводятся такие мероприятия как «Первое сентября», «День города».

Проведение конкурсов: «Сеньорита Осень», «А, ну-ка, парни!», «Мистер и Мисс колледж», «А, ну-ка, девушки!», конкурс тематических газет, конкурс чтецов Художественное слово», фестивали, конкурсы, выставки декоративно-прикладного творчества, занятие интеллектуально-познавательного клуба «Эрудит», встречи с участниками литературного клуба «Ренессанс» - литературная гостиная, праздники танца, КВНы и тематические литературно-музыкальные композиции.

Внимание педагогического коллектива сконцентрировано на вопросах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для реализации данной задачи обучающиеся активно включаются в профессиональные конкурсы такие как «Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в образовательном процессе», «Мисс Профессионализм», «Молодые профессионалы», «Абилимпикс». Участие в олимпиадном движении «Молодые профессионалы», Абилимпикс, профессиональных конкурсах позволяет выявить наиболее компетентных и конкурентоспособных молодых специалистов, повышает мотивацию молодежи к профессиональной образованности и способствует повышению уровня квалификации для достижения карьерного и личностного роста.

Популярным в последнее время становится волонтёрское движение. Студенты проявляют инициативу, включаясь в событийное, трудовое и социальное волонтёрство.

В колледже функционирует студенческое самоуправление. Обучающиеся принимают участие в разработке проектов локальных актов, затрагивающих интересы студентов, выступают с инициативой проведения мероприятий, различной тематики, участвуют в независимой оценке качества деятельности колледжа.

Значимым направление работы с обучающимися является работа по пропаганде здорового образа жизни. Ежегодные спортивные мероприятия пользуются спросом у студенчества: туристический слет, легкоатлетический кросс «Золотая осень», спортивный праздник «День прыгуна», «Праздник волейбола», «Праздник баскетбола», «День здоровья», соревнования по плаванию, соревнования по дартсу, пулевой стрельбе, настольному

теннису, стритболу и т.д.

Активно проводится работа по пропаганде физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне».

Достаточно высокое внимание уделяется в обеспечении свободы самовыражения и творчества студентов. Реализация творческого потенциала проводится посредством занятий в коллективах художественной самодеятельности колледжа. На базе молодежного клуба колледжа Лабиринт» занимаются: школа эстрадной песни «Мелодия», танцевальная шоу-группа «Каприз», интеллектуально-познавательный клуб «Эрудит», кружок ведущих, творческий актив, любительское театральное объединение, колледжное телевидение «Колледж-ТВ». На базе общежития работают кружки: Оч.умелые ручки, художественно-оформительский; Клуб любителей тенниса; Клуб любителей кино; «Читалкин. Деятельность центров и клубов направлена на заполнение досуга студентов, воспитания у них гражданской инициативы, правовых знаний. Социокультурная среда педагогического колледжа формируется и во взаимодействии с социальными партнёрами. На протяжении многих лет с нами сотрудничают:

1. Организации дополнительного образования (ИЗО-студия, центр детского творчества, детская школа искусств).

2. Общеобразовательные организации

3. Предприятия различной сферы деятельности, расположенные на территории Дальнегорского городского округа.

4. Библиотеки

5. Организации культуры и историко-культурного наследия (музей).

Каждая организация вносит свой вклад в формирование у студентов активной жизненной позиции, гражданского самосознания, толерантности, социальной активности, самоорганизации и самоуправления.

При непосредственном участии студентов ведутся мероприятия профориентационной направленности. Студенты совместно с преподавателями участвуют в проведении Дней открытых дверей.

Характеристика социокультурной среды колледжа, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В колледже осуществляются следующие виды сопровождения учебного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

- Организационно-педагогическое сопровождение (контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания; организация индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся; содействие в прохождении промежуточной аттестации, сдаче зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей; консультирование преподавателей и сотрудников по психологическим особенностям обучающихся с ОВЗ и инвалидов; периодические инструктажи для преподавателей, методистов);

- Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных особенностей;

- Медицинско-оздоровительное сопровождение включает диагностику физического

состояния обучающихся, сохранение здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к образовательному процессу. Колледжем подписан договор по оказанию медицинской помощи с центральной городской больницей города Дальнегорска; осуществления профилактических мероприятий; пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации;

- Социальное сопровождение – это совокупность мероприятий, сопутствующих образовательному процессу и направленных на социальную поддержку обучающихся с ОВЗ и инвалидов при инклюзивном образовании, включая содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, в получении социальных выплат, в выделении материальной помощи, стипендиального обеспечения; организацию досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организацию волонтерского движения и т.д.

- Сопровождение процесса трудоустройства и постдипломное сопровождение – мероприятия, способствующие трудоустройству выпускников, направленные на адаптацию в трудовом коллективе и содействующие закреплению на рабочем месте (в течение первого года после выпуска).

Воспитательная работа для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организована по всем приоритетным направлениям. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихсяс ОВЗ.

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

Таким образом, социокультурная среда колледжа является динамично развивающей системой, которая обеспечивает возможность формирования общекультурных компетенций выпускника с инвалидностью и лиц с ОВЗ, всестороннего, целостного развития личности, а также непосредственно способствует освоению ППКРС 43.01.09Повар, кондитер.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися АОПОП по профессии 43.01.09Повар, кондитер

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

Контроль успеваемости и промежуточная аттестация знаний проводится в соответствии с «Положением о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации студентов в КГА ПОУ «ДИТК».

В учебном процессе применяют следующие формы контроля и промежуточной атте-

стации:

- входной контроль;
- промежуточный контроль;
- текущий контроль;
- контрольные работы;
- зачет;
- экзамен.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям данной АОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) разработан фонд оценочных средств, включающий типовые задания, контрольные работы, тесты, и др. позволяющие оценить знания, умения и уровень сформированности приобретенных компетенций.

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

Текущий контроль успеваемости осуществляется 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).

7.2. Порядок аттестации обучающихся.

Для определения уровня усвоения обучающимися материала, предусмотренного учебной программой по предмету в рамках АОПОП для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей проводится промежуточная аттестация в виде зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене, устанавливаются индивидуальные графики прохождения промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого 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 (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для промежуточной аттестации по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве

внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели

Зачёты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является квалификационный экзамен. Формами промежуточной аттестации по составным элементам профессиональных модулей являются: дифференцированный зачет и экзамен. Формами аттестации по учебной и производственной практике является дифференцированный зачет.

Обязательными считаются экзамены по русскому языку (письменно), математике (письменно), химия / биология – по выбору.

По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла, кроме «Физической культуры», формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачёт (литература, иностранный язык, история, ОБЖ, астрономия, родная литература)

7.3. Итоговая государственная аттестация выпускников по профессии 43.01.09Повар, кондитер.

Освоение АОПОП завершается обязательной государственной итоговой аттестацией обучающихся. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускнойквалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Повар – 3-4 разряда, кондитер – 3-4 разряда.

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости предусматривается возможность создания дополнительных условий с учетом индивидуальных особенностей, в том числе: увеличение количества времени, отведенного на ознакомление с заданием, выполнение задания, организацию дополнительных перерывов; пользование необходимыми техническими средствами с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся; привлечение ассистентов для их сопровождения.

Соответствующий запрос по созданию дополнительных условий для обучающихся с ОВЗ и инвалидов направляется образовательными организациями в адрес союза Ворлдскиллс Россия при формировании заявки на проведение демонстрационного экзамена.

Проведение демонстрационного экзамена возможно в смешанных группах, где присутствуют как участники с ОВЗ и/или инвалиды, так и участники без специальных образовательных потребностей, связанных с состоянием здоровья.

Это возможно для следующих нозологических групп: с нарушением опорно-двигательного аппарата, общие заболевания (нарушение дыхательной системы, пищеварительной системы, эндокринной системы, сердечно-сосудистой системы и т.д.). Для лиц с нарушением слуха (глухих и слабослышащих) рекомендуется формирование специальных групп с участием переводчика русского жестового языка. Для лиц с нарушением зрения и для лиц с ментальными нарушениями рекомендуется формирование специальных групп с участием психолога.

8. Возможность продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший адаптированную основную профессиональную образовательную программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09Повар, кондитер, подготовлен:

- к освоению адаптированной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				УП	
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	1 семестр	2 семестр
	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	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		
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
I																		К	К									У	У	У	У	У	У	У	У		У	У	У	У		К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0	72
																																									А													
II											У	У	У	У	У	У		К	К												У	У	У	У	У	У	А		П		П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	36	36
																																						П		П													
																																						П		П													
																																						П		П													
																																					А	П		П													
																	А																					П		А													
III					У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У		К	К				У	У	У	У	У	У	У	У	У						П				П													72	108
																	А																																						
																							У	У	У	У	У	У	У	У	У						П				П														
																																А																							
																																П																							
																	А															П																							
IV							У	У	У	У	У	У	У	У	У	У		К	К				У	У	У	У	У	У	У	У	А				П																				
							У	У	У	У	У	У	У	У	У	У							У	У	У	У	У	У	У	У																									
							У	У	У	У	У	У	У	У	У	У							У	У	У	У	У	У	У	У																									
																	А																																						
							У	У	У	У	У	У	У	У	У	У							У	У	У	У	У	У	У	У																									
																	А																																						

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики: Учебная практика (Производственное обучение)			Практики: Производственная практика			ГИА: Прове-дение	Каникулы	Всего
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	36 2/3	17	19 2/3	1/3		1/3	2		2	0				13	52
II	32 1/6	15 5/6	16 1/3	5/6	1/6	2/3	2	1	1	4		4		13	52
III	24 1/6	14 2/3	9 1/2	5/6	1/3	1/2	5	2	3	10		10		12	52
IV	19 1/6	11 5/6	7 1/3	5/6	1/6	2/3	9	5	4	10		10	2	2	43
Всего	**112 1/6**	**59 1/3**	**52 5/6**	**2 5/6**	**2/3**	**2 1/6**	**18**	**8**	**10**	**24**	**0**	**24**	**2**	**40**	**199**

План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер 2019/2023 уч.год.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)					промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
									Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
		экзамен	зачет	диф.зачет	другие	максимальная	самостоятельная работа	консультации	всего занятий	в т. ч. лаб. и пр. занятий		семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОУ.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**4**	**3**	**7**	**23**	**2304**	**154**	**34**	**2080**	**1106**	**36**	**466**	**428**	**482**	**496**	**174**	**34**		
	Общие учебные дисциплины	**2**	**3**	**6**	**11**	**1382**	**94**	**34**	**1230**	**777**	**24**	**355**	**322**	**306**	**247**				
ОУД.01	Русский язык	2			1	78			72	36	6	34	38						
ОУД.02	Литература			3	1,2	138			138	69		34	40	64					
ОУД.03	Иностранный язык			4	1-3	174	6		168	168		34	38	32	64				
ОУД.04	Математика	4			1-3	396	16		374	187	6	100	72	104	98				
ОУД.05	История			4	1-3	174	2		172	70		68	38	32	34				
ОУД.06	Физическая культура		1-3	4		204			204	204		51	60	42	51				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	1	70			70	35		34	36						
ОУД.08	Астрономия			3		32			32	8				32					
*	Индивидуальный проект (не является учебной дисциплиной)				2,4	116	70	34			12								
	Учебные дисциплины по выбору	**2**		**1**	**8**	**583**	**30**		**541**	**174**	**12**	**60**	**76**	**128**	**171**	**72**	**34**		
УДВ.09	Родная литература			6	5	106			106	36						72	34		
УДВ.10	Химия	4в		4в	1-3	255	15		234	74	6	34	38	96	66				
УДВ.11	Биология	4в		4в	1-3	222	15		201	64	6	26	38	32	105				
	Дополнительные учебные дисциплины			**1**	**4**	**339**	**30**		**309**	**155**		**51**	**30**	**48**	**78**	**102**			
ДУД.01	Введение в профессию			5															
ДУД.01.1	Основы общественных наук для пищевой промышленности				1-4	176	17		159	80		15	30	24	40	50			
ДУД.01.2	Основы проектной деятельности				1	36			36	18		36							
ДУД.01.3	Основы кулинарного дела				3-4	127	13		114	57				24	38	52			
ПП	**Обязательная часть учебных циклов**	**11**	**3**	**28**	**4**	**1836**	**76**		**1694**	**856**	**66**	**102**	**214**	**46**	**44**	**336**	**291**	**411**	**250**
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**1**	**3**	**15**	**4**	**832**	**34**		**792**	**427**	**6**	**102**	**102**			**70**	**185**	**283**	**50**

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2	1	72	4		68	24		34	34						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1		54	4		50	24		50							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	1	54	2		52	18		18	34						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			7		36	1		35	8								35	
ОП.05	Основы калькуляции и учета			6		32	2		30	12							30		
ОП.06	Охрана труда			2		36	2		34	10			34						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7	5,6	76	1		75	75						24	27	24	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5		36	2		34	18						34			
ОП.09	Физическая культура		5-7	8		64			64	64						12	12	24	16
ОП.10	Рисование и лепка			7		36	2		34	28								34	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			7		36	2		34	8								34	
ОП.12	Основы финансовой грамотности					36	2		34	8								34	
ОП.13	Детское, школьное и диетическое питание			6		48	2		46	20							46		
ОП.14	Кухни народов мира			8	7	72	4		68	34								34	34
ОП.15	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills	7			6	78	4		68	42	6						36	32	
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			6		34			34	26							34		
ОП.17	Экологические основы природопользовании			7		32			32	8								32	
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**10**		**13**		**1004**	**42**		**902**	**429**	**60**		**112**	**46**	**44**	**266**	**106**	**128**	**200**
ПМ	**Профессиональные модули**	**10**		**13**		**1004**	**42**		**902**	**429**	**60**		**112**	**46**	**44**	**266**	**106**	**128**	**200**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**2**		**3**		**110**	**6**		**92**	**48**	**12**		**64**	**28**					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2		32	2		30	18			30						
МДК.01.0	Процессы приготовления, подготов-	3			2	72	4		62	30	6		34	28					

2	ки к реализации полуфабрикатов																		
УП.01	Учебная практика			3	2	**72**			**72**				36	36					
ПП.01	Производственная практика			4		**72**			**72**						72				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4				**6**					6								
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**		**3**		**290**	**8**		**270**	**134**	12		**48**	**18**	**44**	**160**			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2		32	2		30	16			30						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5			2-4	252	6		240	118	6		18	18	44	160			
УП.02	Учебная практика			5	2,4	**144**			**144**				36		36	72			
ПП.02	Производственная практика			6	4	**252**			**252**						72		180		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6				**6**					6								
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**		**2**	**1**	**236**	**12**		**212**	**99**	12					**106**	**106**		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5		36	2		34	10						34			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			5	194	10		178	89	6					72	106		
УП.03	Учебная практика			6		**108**			**108**								108		
ПП.03	Производственная практика					**180**			**180**								180		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6				**6**					6								
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**2**		**3**		**148**	**6**		**130**	**56**	**12**							**96**	**34**

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7		32			32	8								32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8			7	110	6		98	48	6							64	34
УП.04	Учебная практика			7		**180**			**180**									180	
ПП.04	Производственная практика			8		**144**			**144**										144
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	8				**6**					6								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2**		**2**		**220**	**10**		**198**	**92**	**12**							**32**	**166**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			7		32			32	10								32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8				182	10		166	82	6								166
УП.05	Учебная практика			8		**144**			**144**										144
ПП.05	Производственная практика					**216**			**216**										216
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	8				**6**					6								
Итого по обязательной части, включая раздел вариативной части		**14**	**6**	**35**	**37**	**5724**	**230**	**34**	**5358**		**102**	**568**	**714**	**564**	**720**	**582**	**793**	**591**	**826**
Из них	**Учебная практика и производственная практика**					**1512**			**1512**				**72**	**36**	**180**	**72**	**468**	**180**	**504**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																		**2 нед.**

Государственная итоговая аттестация Выпускная практическая квалификационная работа Письменная экзаменационная работа	дисциплины и МДК	568	642	528	540	510	325	411	322
	учебная практика		72	36	36	72	108	180	144
	производств. практика				144		360		360
	экзамен		1	1	3	1	3	1	4
	диф. зачет	1	6	4	4	3	7	7	3
	зачет	1	1	1		1	1	1	