

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ ТЕХНИКУМ ХИМИЧЕСКОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ»

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
от 01.09.2018г. № 188 - о/д

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
среднего профессионального образования  
по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Форма обучения: очная  
Уровень подготовки: базовый  
на базе основного общего образования

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК  
общеобразовательного цикла  
протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ г

Екатеринбург  
2018

Адаптированная основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – А ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата) на получение среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также реализации специальных условий:

- 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 техникуме толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, и определяет объем и содержание образования по специальности среднего профессионального образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - АОП) обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных ФГОС по профессии

43.01.09 Повар, кондитер,

### **Используемые термины, определения, сокращения**

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

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

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

*Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования* - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения 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;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

### **1.3 Порядок разработки адаптированной образовательной программы**

Адаптированная образовательная программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Адаптированная образовательная программа разработана в отношении лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Адаптированная образовательная программа - ППКРС - предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального
- профессионального
- учебная практика
- производственная практика
- промежуточная аттестация
- государственная итоговая аттестация.

Все учебные циклы и разделы реализуются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в объемах, установленных в ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## Содержание адаптированной образовательной программы - ППКРС

1. Общие положения
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
  - 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы
  - 1.3. Требования к абитуриенту
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
  - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
  - 2.2. Виды деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
  - 3.1. Учебный план
    - 3.3. Календарный учебный график
    - 3.4. Рабочие программы дисциплин
      - 3.1.1. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин
        - 3.4.1.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
        - 3.4.1.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
          - 3.4.1.3. Рабочая программа дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
          - 3.4.1.4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
          - 3.4.1.5. Рабочая программа дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта
          - 3.4.1.6. Рабочая программа дисциплины ОП.06 Охрана труда
            - 3.1.1.7. Рабочая программа дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
            - 3.1.1.8. Рабочая программа дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
            - 3.1.1.9. Рабочая программа дисциплины ОП.09 Физическая культура
            - 3.1.1.10. Современные технологии в оформлении и приготовлении кулинарных изделий
            - 3.1.1.11. Современные технологии в оформлении и приготовлении кондитерских изделий
      - 3.5.1. Рабочие программы профессиональных модулей
        - 3.5.1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
        - 3.5.1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.5.1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента..

3.5.1.4. Рабочая программа профессионального модуля 43.01.09 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

3.5.1.5 Рабочая программа профессионального модуля 43.01.09 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3.6.1. Рабочие программы практик

3.6.1.1. Рабочая программа учебной и производственной практик.

3.7. Программа государственной итоговой аттестации.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы.

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

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

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

5.1. Кадровое обеспечение.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

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

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

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 2.1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Адаптированная образовательная программа подготовки подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
- Постановления N 189 от 29 декабря 2010 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ

Минобрнауки РФ №1569 от 09 декабря 2016 г., утв. Министерством юстиции №44898 от 22 декабря 2016 г.

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015г, №06-830-ВН.

Локальные нормативные акты:

- Правила приема в ГБПОУ СО «Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
- Порядок проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся
- Положение об организации обучения по индивидуальному учебному плану
- Положение о порядке перевода, отчисления, восстановления обучающихся
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования
- Положение об организации обучения студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья
- Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов

## 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09

| На базе                     | Наименование квалификаций по образованию | Сроки             |
|-----------------------------|--|-------------------|
| Среднего общего образования | Повар, кондитер                          | 1 год 10 месяцев  |
| Основного общего            |  | 3 года 10 месяцев |

\* Независимо от применяемых образовательных технологий.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .

## 1.3. Требования к поступающему

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить полный набор документов для поступления и индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.



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

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

### **2.1 Область и объекты профессиональной деятельности**

**Область профессиональной деятельности**, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

**Видом профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

**Возможные наименования должностей выпускников** по данной профессии: повар, кондитер.

**Возможные места работы:** кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

**Возможные режимы работы** повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

**Медицинскими противопоказаниями** для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

**Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:**

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;

- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут *продолжить обучение* по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу, в образовательных организациях высшего образования по специальностям Технология продукции общественного питания или Организация общественного питания и получить квалификации: инженер-технолог общественного питания, менеджер.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

## 2.2 Виды деятельности и компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями:

| Код    | Наименование общих компетенций  |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей   |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

### Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 1    | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |

|         |   |
|---------|---|
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи   |
| 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   |
| ВД 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 регла |
| 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           |
| ВД 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  |
| ВД 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   |
| ВД 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  |

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### **3.1. Учебный план**

### **3.2. Календарный учебный график**

### **3.3. Рабочие программы дисциплин**

#### 3.1. Учебный план

Рабочий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ СО «Екатеринбургский техникум химического машиностроения» разрабатывается на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) Федерального государственного образовательного стандарта СПО по 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ №1569 от 09 декабря 2016 г., утв. Министерством юстиции №44898 от 22 декабря 2016 г.

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696); - Приказа Минобрнауки России № 241 от 20 августа 2008 г. «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. (в ред. от 25.12.2013 года) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- Рекомендаций ГАОУ ДПО ИРОСТ по формированию учебного плана по профессии / специальности среднего профессионального образования (Письмо № 182 от 17.02.2015 г.).

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения по данной специальности 30 июня. Продолжительность учебной недели – шестидневная, продолжительность занятий – 40 мин. Обязательная аудиторная нагрузка для студентов не превышает 36 часов в неделю.

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Образовательная программа среднего (полного) общего образования реализуется в пределах основной профессиональной образовательной программы с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

Дисциплина "Физическая культура" проводится по адаптированной учебной программе.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, проверочная работа и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебного занятия.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента по завершению изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу;

экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

- дифференцированный зачёт по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам;
- зачет по дисциплине.

Уровень подготовки по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт и экзамен (квалификационный) оценивается – «зачтено», «не зачтено».

Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, учебную и производственную практику.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов

профессиональной деятельности. Выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, дипломы олимпиад, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план ППКРС если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования

### 3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

## **4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы СПО**

### **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются техникумом с учетом ограничений здоровья в индивидуальном учебном графике на текущий курс и доводятся до сведения обучающихся в сроки не позднее 1 октября текущего года.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья входной контроль осуществляется для определения его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для

обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено 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 инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

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

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

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии СПО, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты.



ГИА проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации и Порядком выполнения выпускной квалификационной работы. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи

## **5 Условия реализации АОП СПО обучающихся с НОДА**

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии

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 и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 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 включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к библиотечному фонду осуществляется в библиотеке и техникума с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены бесплатным доступом к сети Интернет

### **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по профессии/специальности, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В техникуме созданы условия для получения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе: обеспечение беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,

в учебные помещения и другие помещения техникума, а также условий их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов); предоставление услуг волонтера, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь, адаптированные образовательные программы (специализированные адаптационные дисциплины (модули); учебники, учебные пособия и дидактические материалы; размещение в доступных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий.

Учебные аудитории, лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

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

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

Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО по профессии/специальности. Преподавателями колледжа разработаны рабочие программы практик. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Местом прохождения учебной и производственных практик обучающихся инвалидов являются действующие предприятия розничной или оптовой торговли, при этом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

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

В техникуме сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

В техникуме существует система профориентационной работы, имеется опыт работы с детьми-инвалидами.

Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, консультации для инвалидов и родителей по вопросам приема и обучения, участия обучающихся в олимпиадах.

В ГБПОУ СО «Екатеринбургский техникум химического машиностроения» обеспечена доступность прилегающих к территории входных путей. Помещения, где могут находиться люди на креслах – колясках, размещены на уровне доступного входа.

В техникуме предусмотрен порядок освоения дисциплины «физическая культура» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями на основании принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. В перспективном планировании для полноценного занятия лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов физической культурой модернизация физкультурно-спортивной базы профессиональных образовательных организаций: оборудование площадок (в помещениях и на открытом воздухе) специализированными тренажерами, установка тренажеров общеукрепляющей направленности и фитнес-тренажеров в существующих спортивных залах. Всё спортивное оборудование должно отвечать требованиям

доступности, надежности, прочности, удобства.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья используется форма сопровождения, как волонтерское движение среди студентов. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, но и способствует более тесному взаимодействию студентов с ними, развивает процессы интеграции в молодежной среде, что обязательно проявится с положительной стороны в общественной жизни в будущем.

Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья с нарушением опорно-двигательного аппарата имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства дистанционно. Преподаватели, ведущие дисциплины, и руководитель отдела воспитательной службы отправляют приглашение на участие. 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

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название "сопровождение". Сопровождение 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 педагогами-психологами 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; данный вид сопровождения осуществляет фельдшер медицинского пункта в техникуме;

- социальное сопровождение (ведет социальный педагог) 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, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.