

**ПРИМЕРНАЯ АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования  
Среднее профессиональное образование**

**Образовательная программа  
Программа подготовки специалиста среднего звена**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Форма обучения: очная**

**Квалификация выпускника:**

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Повар**

**Организация разработчик:**

**ГБПОУ РО «Октябрьский аграрно-технологический техникум»**

**Октябрьский район п. Качкан  
2024 год**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ОПОП ППССЗ) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское** дело составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата) на получение среднего профессионального образования, 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 специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

### ***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;

*ППССЗ* - программа подготовки специалистов среднего звена.

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

Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательного;

общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного; общепрофессионального;

профессионального

и входящего в него разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Все учебные циклы и разделы реализуются для инвалидов, лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата в объемах, установленных в *ФГОС СПО* по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОПОП СПО**

АОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников данной специальности.

Нормативную правовую основу разработки АОПОП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Конвенция о правах инвалидов, принятая резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи ООН от 13.12.2006;
- Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов, принятые резолюцией 48/96 Генеральной Ассамблеи ООН от 20.12.1993;
- Федеральный закон от 03.05.2012 № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Приказ Минздрава РФ от 30.12.2003 № 621 «О комплексной оценке состояния здоровья детей»;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513;
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199;
- Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 № 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;
- Постановление Правительства РФ от 14.08.2013 № 697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки при приеме на обучение, по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 292;
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816;

– Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 № 36;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

– Письмо Министерства образования и науки России от 18.03.2014 № 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»), утвержденное Министерством образования и науки Российской Федерации 26.12.2013 г. № 06-2412вн);

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

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

– Комплекс мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования на 2012-2015 годы, утвержденный распоряжением Правительства РФ от 15.10.2012 № 1921-р.

## **1.2. Нормативный срок освоения АОПОП СПО**

Нормативный срок освоения АОПОП ППССЗ определяется в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и составляет<sup>1</sup>:

- на базе основного общего образования
- при очной форме обучения – 3 года 10 месяцев, в том числе:
  - максимальное количество часов – 7688 часов из них:
    - аудиторных занятий – 5940 часов;
    - самостоятельной работы – 1358 часа;
    - консультаций – 390 часов;
  - часов учебной практики – 400 часов;
  - часов производственной практики (по профилю специальности) – 744 часа;
  - часов производственной практики (преддипломная практика) – 144 часа;
  - промежуточная аттестация – 7 недель;
  - часов на Государственную итоговую аттестацию – 216 часов;
  - каникулярное время – 34 недели.

## **1.43 Требования к абитуриенту**

Порядок приема на обучение абитуриентов инвалидов и абитуриентов с ОВЗ по АОПОП СПО осуществляется ОО в соответствии с Приказом<sup>2</sup> Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 № 36 и на основании локальных нормативных актов ОО<sup>3</sup>.

Зачисление на обучение по АОПОП СПО осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ОВЗ.

Для поступления в ОО СПО с целью обучения по АОПОП ППССЗ абитуриент (инвалид или лицо с ОВЗ) должен предоставить портфель документов, включающий<sup>4</sup>:

- основные документы для абитуриента инвалида и абитуриента с ОВЗ:
  - оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
  - оригинал или ксерокопия документа об образовании и (или) квалификации, аттестат общеобразовательного учреждения, аттестат общеобразовательного учреждения особого вида;
  - фотографии.
- дополнительные документы для абитуриента инвалида:
  - индивидуальная программа реабилитации с рекомендацией об обучении по конкретной специальности, содержащая информацию о необходимых специальных условиях обучения и сведения относительно рекомендованных условий и видов труда;

<sup>1</sup> Нормативный срок освоения АОПОП ППССЗ независимо от применяемых образовательных технологий определяется в соответствии с ФГОС СПО по специальности в случае, если образование обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ организуется при очной форме обучения в инклюзивных группах (совместно с другими обучающимися).

Сроки получения СПО по ППССЗ независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев

<sup>2</sup> Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 г. № 36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».

<sup>3</sup> Правила приема на обучение по образовательным программам в ОО; Положение правил приема и обучения лиц с ОВЗ по адаптированной программе ОО; Положение о работе с абитуриентами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в ОО.

<sup>4</sup> Раздел 4 «Прием документов от поступающих» Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 г. № 36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».

– справка медико-специальной экспертизы (МСЭ).

дополнительные документы для абитуриента с ОВЗ:

– заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией по конкретной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Абитуриенты инвалиды и абитуриенты с ОВЗ проходят вступительные испытания с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При проведении вступительных испытаний должно быть обеспечено соблюдение основных и дополнительных требований<sup>5</sup>. Для глухих и слабослышащих дополнительно обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих все вступительные испытания по желанию поступающих могут проводиться в письменной форме.

В процессе обучения перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ на АОПОП СПО \_\_\_\_\_.

возможен/ невозможен

Общежитие для абитуриентов \_\_\_\_\_.

предоставляется/ не предоставляется

#### **1.4. Психолого – педагогическая характеристика обучающихся с нарушением слуха (с указанием особых образовательных потребностей)**

Нарушения функций опорно-двигательного аппарата носят и врожденный, и приобретенный характер. Различаются следующие виды нарушений опорно-двигательного аппарата:

1) заболевания нервной системы: детский церебральный паралич (ДЦП), полиомиелит;

2) врожденная патология опорно-двигательного аппарата: врожденный вывих бедра, кривошея, деформации стоп (косолапость и др.), аномалии развития позвоночника (сколиоз), недоразвитие и дефекты конечностей, аномалии развития пальцев кисти, артрогрипоз (врожденное уродство);

3) приобретенные заболевания и повреждения опорно-двигательного аппарата: травматические повреждения спинного мозга, головного мозга и конечностей, полиартрит, заболевания скелета (туберкулез, опухоли костей, остеомиелит), системные заболевания скелета (хондродистрофия, рахит).

*Особые образовательные потребности*

*Особые образовательные потребности детей с нарушением опорно-двигательного аппарата включают следующие аспекты: 34*

*непрерывность коррекционно-развивающего процесса;*

<sup>5</sup> Раздел 5 «Особенности проведения вступительных испытаний для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 г. № 36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».



*индивидуализация образовательного процесса с учётом структуры нарушений и вариативности проявлений; 4*

*использование специальных методов, приёмов и средств обучения;*

*введение в содержание обучения специальных разделов;*

*создание безбарьерной среды;*

*обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды;*

*адресная помощь по коррекции двигательных, речевых, познавательных и социально-личностных нарушений.*

## **РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОПОП ПССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

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

***Область профессиональной деятельности выпускников:*** 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

***Видами профессиональной деятельности*** в соответствии с профессиональным стандартом являются:

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

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

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд

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

## 2.2. Виды деятельности и компетенции

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

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности «Поварское и кондитерское дело» 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 языках.   |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности «Поварское и кондитерское дело» должен обладать профессиональными компетенциями:

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

| Вид профессиональной деятельности   | Код ПК  | Наименование ПК   |
|---|---------|---|
| В соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями   |         |   |
| ВПД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, | ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |

|  |         |  |
|--|---------|--|
| кулинарных изделий сложного ассортимента   | ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи  |
|  | ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  |
|  | ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |
| ВПД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами   |
|  | ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
|  | ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  |
|  | ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|  | ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             |
|  | ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного   |

|   |         |   |
|---|---------|---|
|   |         | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
|   | ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|   | ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                 |
| ВПД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами   |
|   | ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
|   | ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |
|   | ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                            |
|   | ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного   |

|  |         |   |
|--|---------|---|
|  |         | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
|  | ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|  | ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания        |
| ВПД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами                                      |
|  | ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                           |
|  | ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                            |
|  | ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                           |
|  | ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей  |

|   |         |   |
|---|---------|---|
|   |         | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |
|   | ПК 4.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания           |
| ВПД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                 |
|   | ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   |
|   | ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|   | ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                |
|   | ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                          |
|   | ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных   |

|   |         |  |
|---|---------|--|
|   |         | кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей  |
| ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала   | ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|   | ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями   |
|   | ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала   |
|   | ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  |
|   | ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте  |
| Дополнительные (за счет вариативной части) в соответствии с профессиональными стандартами или по требованию работодателей |         |  |
| ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих                                   | ПК 7.1. | Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента   |
|   | ПК 7.2. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента   |
|   | ПК 7.3. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
|   | ПК 7.4. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к  |

|  |         |   |
|--|---------|---|
|  |         | реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента                    |
|  | ПК 7.5. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента |
|  | ПК 7.6. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд                  |

Специальные компетенции (СК) выпускника<sup>6</sup>:

| <b>Код</b> | <b>Примерные наименования специальных компетенций</b>  |
|------------|--|
| СК01       | Уметь использовать основные правовые гарантии в области социальной защиты и образования.   |
| СК02       | Эффективно применять основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов, функции органов труда и занятости населения.                        |
| СК03       | Осуществлять эффективное использование в повседневной жизни адаптивных программно-технических средств для удовлетворения личных потребностей и социализации в обществе |
| СК04       | Применять современные компьютерные технологии для получения, обработки, передачи и хранения информации, получаемой из внешнего мира с учетом нозологических групп      |
| СК05       | Уметь оценивать текущую и итоговую работу, а так же осуществлять коррекцию собственной деятельности и нести ответственность за результаты своей работы.                |
| СК06       | Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством, клиентами.  |
| СК07       | Уметь включать в профессиональную деятельность информационно-коммуникативные технологии  |

## **1. СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **1.1. Порядок реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена**

<sup>6</sup> Специальные компетенции выпускника ОО указывает самостоятельно, согласно требованиям к результатам освоения дисциплин адаптационного цикла: «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии», «Основы интеллектуального труда», «Психология личности и профессиональное самоопределение», «Коммуникативный практикум», «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» в соответствии с аннотациями примерных программ дисциплин адаптационного цикла, представленных в Письме Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденными Минобрнауки России 20.04.2015 г. № 06-830вн.).



### Организация учебного процесса и режим занятий:

- начало занятий в группах очного обучения с 1 сентября;
- нормативный срок освоения ОПОП ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность учебных занятий - 45 мин., перерыв между уроками – 10 мин.;
- обязательная учебная (аудиторная) нагрузка студента– 36 часов в неделю;
- общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- выполнение курсовой работы предусмотрено по профессиональным модулям: ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение;

- практика является обязательным разделом ОПОП ППСЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП ППСЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная и производственная практики в количестве 34 недели проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно или рассредоточено в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель проводится и реализуется перед ГИА и направлена на приобретение профессионального опыта и освоение видов профессиональной деятельности по специальности, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы - дипломной работы. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций;

- в промежуточную аттестацию студентов включены: экзамен, зачет, курсовая работа, дифференцированный зачет, контрольная работа. Все виды промежуточной аттестации (кроме экзамена) выполняются в пределах часов, отведенных учебным планом на изучение дисциплины;

- формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен. Текущий контроль проводится за счет времени, отводимого на изучение дисциплины;

- система оценок: для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ППСЗ созданы фонды оценочных средств. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам производственной (профессиональной) практики выставляются итоговые оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено», «не зачтено».

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования сформирован с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования, а также специальности, которой овладевают обучающиеся, с учетом следующих документов:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, который распространяется на профессии с получением среднего (полного) общего образования;

- 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.

Общеобразовательная подготовка по специальности составляет - 1404 часа.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 432 часа;
- математический и общий естественно-научный цикл – 180 часов;
- общепрофессиональные дисциплины – 913 часов;
- профессиональные модули – 2471 часов.

Вариативная часть составляет – 1237 часа, которая использована на расширение профессионального цикла:

общепрофессиональные дисциплины - 384 часа,  
профессиональные модули - 480 часа.

Вариативная часть сформирована с учетом требований профессиональных стандартов и требований международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Лабораторные и практические занятия по профессиональным дисциплинам и МДК ПМ №1-5, 7 проводятся в подгруппах численностью не менее 8 человек.

Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются - зачет, дифференцированный зачет, защита курсовой работы (проекта), экзамен, комплексный экзамен и экзамен квалификационный в соответствии с учебным планом. Формами текущего контроля знаний является контрольная работа, рейтинговая и накопительная система оценок, тестирование и другие. Формы аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценивать знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета по физической культуре). Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по русскому языку и математике - в письменной форме, по химии и физике - в устной форме.

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные в зависимости от цели их проведения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа / дипломный проект) и демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Рабочий учебный план действует до окончания обучения данной группы согласно нормативного срока обучения.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

#### ***5.4 Специальные требования при реализации АОП для лиц с нарушением слуха***

Условия реализации АОП предполагают, что обучающиеся с нарушением опорно-двигательного аппарата получают образование, полностью соответствующее ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, по итоговым достижениям к моменту завершения обучения, образованию сокурсников, находясь в их среде и в те же сроки обучения.

При их реализации в рамках адаптированной образовательной программы предусмотрены специальные требования к условиям их реализации:

- использование специальных адаптивных средств;
- использование индивидуальной карты образовательного маршрута – «Дорожная карта»;
- обязательное сопровождение в образовательном процессе, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;

#### ***5.5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена***

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.

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, а при формировании КИМ по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно с участием работодателей и экспертов WSR и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей. 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.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы. 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.

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии/специальности 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.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа / дипломный проект) и демонстрационного экзамена.

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 (при необходимости) программа, определяющая требования к процедуре ее защиты выпускной квалификационной работы.

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.

Типовые задания в программе предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии (специальности).

### ***5.6. Кадровое обеспечение***

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

### ***5.7. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса***

Реализация АОП ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин, профессиональных модулей. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой учебной дисциплине всех циклов и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

## ***Характеристика социокультурной среды, 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 ГБПОУ РО «ОАТТ» ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства.

На сайте техникума в разделе «Приемная комиссия» размещена информация об условиях поступления в техникум для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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.

В техникуме обеспечена доступность прилегающих к территории входных путей. Помещения, где могут находиться люди на креслах – колясках, размещены на уровне доступного входа. Осуществляется содействие трудоустройству выпускников-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и их закреплению на рабочих местах совместно с районным центром занятости населения.

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 имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства. 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 медицинский пункт 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. 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.

