

Государственное бюджетное
профессиональное образованное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»



Рассмотрено и одобрено на заседании педагогического совета ПРОТОКОЛ № 1 «29» августа 2022г	СОЛАСОВАНО Зам. директора <i>Л.И.Петрова</i> «29» августа 2022г	УТВЕРЖДАЮ Директор ГБПОУ «КСХК» <i>Н.И.Пилипчук</i> «29» августа 2022г
--	--	---

**Адаптированная образовательная
программа**

Уровень профессионального образования
подготовка квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

профессия 16675 «Повар», 16472 «Пекарь»

Форма обучения
очная

Квалификация – «Повар», «Пекарь»

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения -1 год 10 месяцев

Кунгур, 2022г

Адаптированная образовательная программа разработана на основе установленных квалификационных требований по профессии **16675 «Повар», 16472 «Пекарь»** в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Адаптированная образовательная программа может быть применена как для учебной группы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, так и индивидуально для конкретного обучающегося с нарушением здоровья.

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы
 - 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы
 - 1.3. Требования к абитуриенту
 - 1.4. Участие работодателей в разработке и реализации адаптированной образовательной программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
4. Оценка качества освоения адаптированной основной программы
5. Обеспечение специальных условий для 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

1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» , 16472 «Пекарь», разработанная на основе профессиональных стандартов «Повар», утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минобразования России от 29.09.2015 года № 39023, «Пекарь», утвержденный приказом Минтруда России от 01.12.2015 года № 914н. зарегистрирован в минобразования России от 25.12.2015 года № 40270;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, а также с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных программ, утвержденных директором Департамента государственной, политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерством образования и науки России от 20 апреля 2015г № 06-830НВ, рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта, ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя:

- учебный план,
- программы дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также:
- программы учебной и производственной практики,
- календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1. Нормативные правовые основы разработки образовательной программы по профессии 16675 «Повар», 16472 «Пекарь».

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ;

- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда на 2011-2015 годы, утверждённая ПП РФ от 17.03.2011г. № 175;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08. 2013 г. № 977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.
- Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н.
- «Пекарь», утвержденный приказом Минтруда России от 01.12.2015 года № 914н. зарегистрирован в Минюсте России от 25.12.2015 года № 40270;
- Устав колледжа.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 15693.
- Рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ, утвержденные директором Департамента государственной, политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерством образования и науки России от 20 апреля 2015г № 06-830НВ.
- Рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта.
- Порядок проведения итоговой аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы профессиональной подготовки, адаптированные на основе программ профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ «КСХК».

В данной АОППП используются следующие термины, определения, сокращения:

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья-с различными формами умственной отсталости нарушениями - 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 основная программа профессиональной подготовки (АОППП) - программа для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья- с различными формами умственной отсталости, 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 основной программы профессиональной подготовки, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья- с различными формами умственной отсталости.

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 АОППП на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости, 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.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы по профессии 19675 «Повар», 16472 «Пекарь».

Нормативный срок реализации адаптированной программы профессионального обучения по профессии «Повар», «Пекарь», для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости составляет 1 год 10 месяцев. Срок обучения определен с учетом особенностей психофизического развития и социальной адаптации.

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар, Пекарь 2-3 разряда.

1.3. Требования к абитуриенту.

К освоению основной программы профессионального обучения по профессии «Повар», «Пекарь» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение по основной программе профессионального обучения проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении).

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предоставляет (при наличии), заключение психолого-медико - педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого -медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

1.4. Участие работодателей в разработке и реализации адаптированной образовательной программы.

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения. При разработке и реализации адаптированной программы профессионального обучения, учитываются запросы работодателей (социальных партнеров). Работодатели привлекаются в качестве внешних экспертов при проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарному курсу, экспертизе фонда оценочных средств по профессиональному модулю при проведении ГИА

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Для лиц с ограниченными возможностями рекомендуются следующие виды труда:

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач
 - физический труд;
- б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;

г) по сфере производства – преимущественно на предприятиях жилищно-коммунального хозяйства, благоустройство в парках, садах, улиц.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.2 Виды деятельности и компетенции

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника Пекарь готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

Код	Наименование
ВПД 1	Приготовление простых и основных блюд
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 1.3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 1.4	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 1.5	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 1.6	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы
ПК 1.7	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 1.8	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 1.9	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски
ПК 1.10	Готовить горячие и холодные напитки
ПК 1.11	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда ПК
ПК 1.12	Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки
ПК 1.13	Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда
ПК 1.14	Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия
ВПД 2	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 2.1	Готовить тесто для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 2.2.	Делить тесто, формировать тестовые заготовки для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 2.3.	Выпекать хлеб, хлебобулочные, бараночные изделия и сушки,

	мучные кондитерские изделия.
ПК 2.4.	Оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, поверхность мучных и кондитерских изделий.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2 .	Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4 .	Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

Трудовыми функциями:

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
- Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

3. Документы, определяющие содержание и организации образовательного процесса при реализации АОП по направлению профессионального обучения по профессии 19675 Повар, 16472 Пекарь.

- Учебный план.
- Календарный учебный график.
- Рабочие программы общеобразовательных дисциплин
- Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин
- Рабочие программы адаптационных дисциплин

- Рабочие программы профессиональных модулей и МДК.
- Программы учебной и производственных практик.
- Программа государственной итоговой аттестации.

3.1. Учебный план

Учебный план программы профессиональной подготовки по Профессии 19675 Повар, 16472 Пекарь разработан на основе;

Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Квалификационных характеристик профессии Повар, Пекарь;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 (зарегистрирован Минюстом России 15 мая 2013 г., регистрационный № 28395));

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

- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.15 №06-830вн. Учебный план составлен для работы в режиме пятидневной учебной недели с учебной нагрузкой 30 – часов в соответствии с п.2.6.1.1 СанПиН 2.4.3.2554-09.

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения по данной профессии 30 июня. Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком. Продолжительность занятий по одному уроку и (или) парами, с продолжительностью каждого урока по 45 мин. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период. Консультации для обучающихся предусматриваются на первом и втором курсах из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Консультации обучающихся – групповые, проводятся в соответствии с графиком консультаций.

Адаптационный цикл Адаптационный цикл реализуется ОУ в пределах программы профессиональной подготовки в соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.15 №06-830вн. Изучение дисциплин адаптационного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением дисциплин профессионального цикла на первом и втором курсах обучения.

Адаптированная образовательная программа по профессии рабочего предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общеобразовательный цикл;
- Общепрофессиональный цикл;
- Адаптационный цикл ;
- Профессиональный цикл.

Общеобразовательный цикл включает изучение следующих дисциплин:

ОУД.01.История и культура народов Пермского края

ОУД.02.Основы компьютерной грамотности

ОУД.03.Безопасность жизнедеятельности

ОУД.04.Физическая культура

Содержание общеобразовательного цикла адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся.

Общепрофессиональный учебный цикл определяет профессиональную направленность и включает дисциплины:

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

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров;

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;

ОП.05. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий

ОП.06. Охрана труда

Адаптационный цикл включает изучение следующих дисциплин:

АУД .01.Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

АУД.02. Психология личности и профессиональное самоопределение

АУД.03. Коммуникативный практикум

Дисциплины введены с целью повышения психологической культуры обучающихся, развития общеучебных и коммуникативных навыков,

формирования готовности к самостоятельной трудовой деятельности, предупреждения алкогольной, наркотической зависимостей обучающихся, предупреждения распространения ВИЧ-инфекции, формирования у них здорового образа жизни, успешной реализации своих возможностей и умения адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде, развития умений толерантно воспринимать и правильно оценивать людей и ситуации, эффективно взаимодействовать в команде, использовать свои права в соответствии с законодательством.

Профессиональный учебный цикл представлен двумя профессиональными модулями:

ПМ.01. Приготовление простых и основных блюд

ПМ.02. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

При освоении обучающимися профессионального учебного цикла проводятся учебная практика и производственная практика.

План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, практик.	Форма промежуточно й аттестации (по семестрам)			Общее кол-во часов	График изучения дисциплин			
		экзамены	диф.зачеты	зачет		I курс		II курс	
						1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
						17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	0	3	3	300	50	128	122	
ОУД.01	История и культура народов Пермского края			3	36			36	
ОУД.02	Основы компьютерной грамотности		2		50	26	24		
ОУД.03	Основы безопасности жизнедеятельности		4		72		36	36	
ОУД.04	Физическая культура		3	1,2,	142	24	68	50	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	5	2	348	132	140	76	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		50	34	16		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		50	50			
ОП.03	Техническое оснащение и		3	2	52	18	34	20	

	организация рабочего места								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			3	36			36	
ОП.05	Основы калькуляции			2	40	20	20		
ОП.06	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий		2		60		60		
ОП.07	Охрана труда		3		40	10	10	20	
АУД.00	Адаптационный цикл	0	0	3	108	58	14	36	
АУД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			3	36			36	
АУД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение			1	36	36			
АУД.03	Коммуникативный практикум			2	36	22	14		
ПМ.00	Профессиональный цикл	2	3	0	1704	270	438	276	720
ПМ.01.	Приготовление простых и основных блюд				984	270	438	276	
МДК 01.01	Технология приготовления простых и основных блюд, различного ассортимента	2	1		348	150	198		
УП.01	Учебная практика		2		300	120	180		
ПП.01	Производственная практика		3		300		60	240	
	<i>Квалификационный экзамен</i>	3			36			36	
ПМ.02.	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	0	720				720
МДК 02.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4			162				162
УП.02.	Учебная практика		4		240				240
ПП.02.	Производственная практика		4		300				300
	<i>Квалификационный экзамен</i>	4			18				18
	Итого				2460	510	720	510	720
	Консультации: 4 часа на одного студента на учебный год								

4. Оценка качества освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии 19675 Повар, 16472 Пекарь

Оценка качества освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии 19675 Повар, 16472 Пекарь, квалификация: повар-пекарь 2-3 разряд, включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся в форме квалификационного экзамена.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится колледжем по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателем/мастером производственного обучения самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Итоговая аттестация включает в себя квалификационный экзамен, содержание которого должно соответствовать содержанию профессионального модуля.

Требования к содержанию, объему и структуре квалификационного экзамена определяются Программой об итоговой аттестации выпускников.

Программа итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения итоговой практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в форме итогового экзамена, разработана аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля.

В ходе практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в форме итогового экзамена в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике и профессиональном стандарте по профессии членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В качестве внештатного эксперта на квалификационный экзамен привлекаются работодатели.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию в форме квалификационного экзамена, образовательным учреждением присваивается рабочий разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего.

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

5.1. Кадровое обеспечение

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучения обучающихся с ОВЗ в колледже обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения

специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека. Также для сохранения и укрепления кадрового потенциала колледжа, осуществляющих образование детей с ОВЗ, разработаны меры материального стимулирования деятельности педагогов и специалистов, включая установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа по профессии 19675 Повар, 16472 Пекарь обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана.

Обеспеченность учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося). Наряду с учебниками по дисциплинам и модулям имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастером производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья, которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный рабочими программами.

При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество. Созданы электронные версии методических разработок преподавателей по изучению дисциплин и модулей. Имеется возможность подключения во время урока к сети Интернет.

В колледже имеется читальный зал. Каждому обучающемуся обеспечен доступ библиотечному фонду.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 19675 Повар, 16472 Пекарь, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья, отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся, создана безбарьерная архитектурная среда в учебном корпусе, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно-гигиенических помещений. Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Кабинеты, в которых обучаются лица с ОВЗ, оборудуются компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийными проекторами). Особую роль в обучении лиц с ОВЗ играют видеоматериалы.

Перечень кабинетов и мастерских, используемых в реализации адаптированной образовательной программы по профессии 19675 Повар, 16472 Пекарь

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места;

Мастерские:

Учебный кулинарный цех;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

спортивная площадка;

стрелковый тир;

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Актовый зал.

Реализация АОППО обеспечивает: - выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- рабочее место для лиц с ОВЗ;

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор;

5.4. Требования к организации практики

Практика является обязательным разделом образовательной программы по профессии 19675 Повар, 16472 Пекарь, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Предусматриваются следующие

виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности повара, пекаря. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованном кабинете, необходимым оборудованием и инструментами. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

Количество часов учебной практики в день – 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва 45 минут и технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.