



Утверждаю
Директор колледжа
Малашкин В.В.,

Приказ №

14-02 от 14.05.2025

**Адаптированная образовательная программа профессионального
обучения 16675 Повар**

Квалификация: Повар

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения 16675 Повар

Цель адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения 16675 Повар - это обеспечение права лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития), а именно с нарушениями интеллектуального развития на получение профессионального образования по программам профессионального обучения, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Разработка и реализация адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения 16675 Повар ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- повышение качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида нарушениями интеллектуального развития;
- создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся.
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Лицам с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющим основного общего и среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам, выдается свидетельство об обучении.

Свидетельство об обучении дает право на прохождение профессиональной подготовки по профессии, рекомендованной для лиц с нарушением интеллекта.

Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий)⁵.

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Зачисление на обучение по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида (законного представителя) или поступающего с ограниченными возможностями здоровья (законного представителя) на основании представленной справки медико-социальной экспертизы или/и заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения

16675 Повар представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» (ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России №1569 от 9 декабря 2016 года с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020г. и профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 3 разряда организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Образовательная программа включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии, рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

1.2 Нормативные документы для разработки Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения 16675 Повар

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минпросвещения России № 762 от 24.08.2022 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования;

Приказ Минтруда Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н Об утверждении профессионального стандарта "Повар";

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. n 534 Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N TC-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования») Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушением интеллектуального развития) 2022г.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

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

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Адаптационная дисциплина - 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.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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.

Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

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

Медико-социальная экспертиза (МСЭ) - признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

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.

1.2 Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь свидетельство об обучении по адаптированным основным общеобразовательным программам.

Лицам с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами

умственной отсталости), не имеющим основного общего и среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам, выдается свидетельство об обучении.

Свидетельство об обучении дает право на прохождение профессиональной подготовки по профессии, рекомендованной для лиц с нарушением интеллекта. Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий)⁵.

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Зачисление на обучение по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида (законного представителя) или поступающего с ограниченными возможностями здоровья (законного представителя) на основании представленной справки медико-социальной экспертизы или/и заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

2. Общая характеристика адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения 16675 Повар

цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник повара Младший повар
Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки, прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

2.1 Область профессиональной деятельности:

33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности:

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

2.3 Трудовые функции выпускника:

Трудовые действия	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Необходимые умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины

Необходимые знания	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
Трудовые действия	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Необходимые умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы
	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований

	к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания

2.4. Результаты реализации АОППО

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

- 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, применять стандарты антикоррупционного поведения:
- 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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.5 Структура АОПО

образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III настоящего ФГОС СПО.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

итоговая аттестация, которая завершается квалификационным экзаменом и присвоением квалификации «Повар 3 разряда»

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	324
Профессиональный цикл	1044
Промежуточная аттестация	36
Итоговая аттестация:	
на базе основного общего образования	36
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	1440

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин:

Общепрофессиональный цикл:

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Торговые вычисления

Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура

Профессиональный цикл

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для 6 кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хран кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

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

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторно-практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики. Перечень имеющихся кабинетов и лабораторий и других необходимых помещений представлен в таблице. Оснащение кабинетов и лабораторий материально-техническими средствами указано в паспортах кабинетов и соответствует требованиям. Профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Содержание УМК отражено в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей, в паспортах кабинетов.

Состав и оснащенность учебных кабинетов и лаборатории

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства

Технологии кондитерского производства

безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

технического оснащения и организации рабочего места

микробиологии, санитарии и гигиены

товароведения продовольственных товаров

технического оснащения и организации рабочего места

Тренажеры, тренажерные комплексы:

Мастерские:

Учебный кулинарный цех

учебный кондитерский цех

Условия реализации программы

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: теоретических основ

подготовки, приготовление первых, вторых и третьих блюд и холодных блюд и закусок;

Учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета должны отвечать требованиям к рабочему месту преподавателя и соответствовать количеству посадочных мест для обучающихся, соответствующим необходимым обеспечением (инструменты, приспособления, учебные таблицы и плакаты по темам). Оборудование учебным мастерской и рабочих мест обучающихся:

- рабочее место мастера п/о;
- рабочее место обучающегося;
- оборудование, принадлежности и инструменты повара.

Общие требования к организации образовательного процесса.

Занятия теоретического цикла носят практикоориентированный характер и проводятся в учебном кабинете теоретически основанной подготовки, обработки и приготовления блюд.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории, рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках изучаемого предмета. Учебную практику рекомендуется проводить при делении групп на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Кадровые обеспечения образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу наличие: курсу среднего и высшего специального профессионального образования по профессии Повар, кондитер. Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

Контроль и оценка результатов освоения профессиональной программы

- Текущий контроль результатов подготовки обучающихся по дисциплинам проводится преподавателем в процессе обучения: при проведении практических и лабораторных работ, при проверке домашних заданий, самостоятельных и контрольных работ. Итоговый контроль достижений обучающихся по дисциплинам в форме зачета, дифференцированного зачета или экзамена проводится комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, преподавателя смежных дисциплин, специалиста структурных подразделений колледжа. Использовать индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются преподавателями и мастерами образовательного учреждения и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Изучение междисциплинарных курсов в составе профессиональных модулей завершается дифференцированными зачетами. По учебной практике в рамках каждого профессионального модуля мастер производственного обучения принимает дифференцированный зачет в форме выполнения практического задания по билетам. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом по итогам выполнения обучающимися производственных заданий, что отражается в дневнике производственной практики. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Промежуточная аттестация по освоению профессиональных модулей проходит на базах практики в форме экзамена квалификационного. Для текущего и итогового контроля в образовательном учреждении созданы контрольно-оценочные средства (КОС), предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающего основным показателям результатов подготовки.

Организация аттестации выпускников

Условием допуска обучающихся к итоговой аттестации является наличие документов, подтверждающих сформированность компетенций обучающихся по каждому виду профессиональной деятельности: портфолио студента по итогам освоения профессиональных модулей, характеристики с производства по профессиям повар и кондитер, дневник учебной и производственной практики. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. В состав экзаменационной комиссии включаются представители работодателей по профессии «повар». После успешного прохождения итоговой аттестации решением государственной аттестационной комиссии выпускникам присваивается квалификация «Повар». Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и присвоение квалификации «Повар 3 разряда».

2.5 Трудоемкость АОППО

Реализация адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения может осуществляться с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 10 месяцев;

Общая продолжительность теоретического обучения - 23 недели, практическое обучение составляет 15 недель, в том числе учебная практика - 10 недель, производственная практика - 5 недель. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность занятия составляет 90 минут (группируются парами по 45 минут). На лабораторно - практические занятия и учебные практики допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция) самостоятельную работу, практику.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, учебную практику. Часть профессионального цикла, выделенного на практики не меньше 25%. Профессиональные модули изучаются на I курсе последовательно. Учебная практика реализуется в рамках модулей рассредоточенно: ПМ.01- 72ч., ПМ.02 -144 ч., ПМ.03.- 72ч., ПМ.04 - 72ч., Производственная практика реализуется в рамках модулей концентрированно: ПМ.01- 36ч., ПМ.02 -36 ч., ПМ.03.- 36ч., ПМ.04 - 72ч.

2.6 Срок освоения АОППО

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

Результаты подготовки — освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.



Утверждаю
Директор колледжа
Малашкин В.В.
-ОД от 08.04.2024

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования**

по специальности:

23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт автотранспортных средств

Квалификация: специалист

Суздаль, 2024