**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:**

**Рабочая группа КГБОУ «Красноярского колледжа отраслевых технологий и предпринимательства» в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Состав рабочей группы:**

**Зам. директора по учебно-производственной работе - Журова Наталья Валерьевна;**

**старший методист Гуз Елена Анатольевна;**

**методист Вагина Дарья Олеговна;**

**мастер производственного обучения Степанец Наталья Юрьевна;**

**педагог-психолог Штыховская Светлана Сергеевна**

**г. Красноярск**

**2020 год**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел 1. Общие положения………………………………………………………...** | **4** |
| 1.1. Используемые термины, определения, сокращения…………………………… | **4** |
| 1.2. Нормативно – правовые основы разработки АОПОП СПО ППССЗ…………. | **6** |
| 1.3. Нормативный срок освоения АОПОП СПО ППССЗ………………………….. | **9** |
| 1.4. Требования к абитуриенту………………………………………………………. | **9** |
| 1.5. Психолого – педагогическая характеристика обучающихся с нарушением слуха…………………………………………………………………………………… | **10** |
| **Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОПОП ППКРС…………………………** | **14** |
| 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности…………………………. | **14** |
| 2.2. Виды деятельности и компетенции…………………………………………….. | **14** |
| **Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса ……………………………………………………………………** | **22** |
| 3.1. Учебный план ……………………………………………………………………. | **22** |
| 3.2. Календарный учебный график ………………………………………………….. | **29** |
| 3.3. Рабочие программы (профессиональный цикл) ………………………………. | **29** |
| 3.4. Рабочие программы (адаптивная физическая культура и дисциплины адаптационного цикла) …………………………………………………………………… | **29** |
| **Раздел 4. Обеспечение специальных условий для обучающихся с нарушением слуха…….................................................................................................................** | **30** |
| 4.1. Материально-техническое обеспечение………………………………………… | **30** |
| 4.2. Кадровое обеспечение ………………………………………………………….. | **30** |
| 4.3. Учебно – методическое и информационное обеспечение……………………. | **35** |
| 4.4. Организация образовательного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ ..................................................................................................... | **35** |
| 4.5. Требования к организации практики обучающихся с нарушением слуха ….. | **38** |
| 4.6. Контроль и оценка результатов освоения АОПОП СПО ……………………. | **41** |
| 4.6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся с нарушением слуха …………………………………………………. | **41** |
| 4.6. 2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с нарушением слуха……………………………………………………………………. | **45** |
| 4.7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с нарушением слуха….. | **47** |

**РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 1. **Используемые термины, определения, сокращения.**

В АОПОП СПО используются следующие 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.

Психолого-медико-педагогическая комиссия (ПМПК) – комиссия для выявления детей с ограниченными возможностями здоровья и (или) отклонениями в поведении, проведения их комплексного обследования и подготовки рекомендаций по оказанию детям психолого-медико-педагогической помощи и организации их обучения и воспитания.

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.

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

АОПОП СПО – адаптированная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОО – образовательная организация;

Обучающийся с ОВЗ – обучающийся с ограниченными возможностями здоровья;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

АД – адаптационная дисциплина.

**1.2. 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 организаций, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденное Министерства 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»;

– Указ Губернатора Красноярского края «Об утверждении Концепции развития инклюзивного образования в Красноярском крае на 2017-2025 годы» от 13.10.2017 № 258-уг;

– 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.

Перечень локальных нормативных актов конкретной ОО[[1]](#footnote-1):

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1.3. 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[[2]](#footnote-2):

– 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.

**1.4. Требования к абитуриенту**

Порядок приема на обучение абитуриентов инвалидов и абитуриентов с ОВЗ по АОПОП СПО осуществляется ОО в соответствии с Приказом[[3]](#footnote-3) Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 № 36 и на основании локальных нормативных актов ОО[[4]](#footnote-4).

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[[5]](#footnote-5):

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;

– 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 обучении.

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[[6]](#footnote-6). 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

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

Обучающиеся с нарушением слуха представляют собой разнородную группу не только по степени, характеру и времени снижения слуха, но и по уровню общего и речевого развития, наличию или отсутствию дополнительных нарушений.

В соответствии с результатами действия различных факторов выделяют следующие категории лиц с нарушениями слуха:

- глухие;

- рано/позднооглохшие;

- слабослышащие (тугоухие).

Глухие – это лица с тотальным отсутствием слуха, без возможности самостоятельного пользования им для накопления и сбора речевого запаса.

Тотальная глухота встречается достаточно редко, обычно сохранны остаточные явления слуха, которые позволяют воспринимать отдельные, специфические звуки, разборчивое восприятие речи при этом невозможно.

Среди глухих выделяют:

- ранооглохших;

- позднооглохших.

К первому типу относят лиц с двусторонним перманентным нарушением слуха, полученным либо от рождения, либо в раннем детстве до формирования речи.

Позднооглохшие же – это лица со значительной потерей слуха, но довольно сохранной речью по причине позднего возникновения глухоты.

Это категория лиц с нарушением слуха характеризуется не временем наступления глухоты, а наличием речи при отсутствии слуха.

Слабослышащие (тугоухие) – лица с частичной слуховой недостаточностью, замедляющей развитие речевого аппарата, но сохраняющей возможность самостоятельного накопления речевого запаса при помощи слухового анализатора. К слабослышащим относятся лица с понижением слуха от 20 до 75 Дб.

По степени снижения слуха слабослышащих разделяют на три степени (тугоухости).

При легкой тугоухости человек распознает шепот на расстоянии от 1 до 3 метров, а разговорную речь на расстоянии более 4 метров. Но не может адекватно воспринимать информацию при звуковых помехах.

Средняя тугоухость имеет место, если человек воспринимает шепотную речь на расстоянии меньше, чем один метр, а разговорную речь слышит на расстоянии от 2 до 4 метров.

Тугоухость 2 степени характеризуется неразборчивостью в восприятии всех слов в нормальной обстановке, требуются неоднократные повторения некоторых фраз или отдельных слов.

Тяжелая тугоухость проявляется в невозможности различить шепот даже на очень близком расстоянии, разговорную речь слышно на расстоянии меньше 2 метров. Используется слуховой аппарат и обучение зрительной фильтрации речи (чтению по губам), для возможности общаться.

Среди слабослышащих различают:

- страдающих ограниченной или глубоко недоразвитой речью;

- владеющих развернутой речью с небольшими недостатками в ее грамматическом построении и ошибками в произношении и письме.

На возможности обучения лиц с нарушенным слухом существенное влияние оказывает время возникновения их нарушения: рано - (в возрасте до трех лет) или позднооглохшие. Данный фактор будет определять степень развития у этой группы лиц степень сохранности собственных речевых и обусловленных речью навыков и функций. Низкий уровень овладения речью становится барьером для полноценного роста и развития всей когнитивной сферы психики и познавательной деятельности таких людей. Речевой дефицит является причиной их своеобразного восприятия, памяти и мышления. На этом должно быть построено психолого-педагогическое сопровождение процесса овладения знаниями человека с нарушенным слухом.

В России, по неофициальным данным, живут около 14 миллионов человек с различными нарушениями слуха. Становится выше и число лиц со сниженным слухом в возрастной группе подростков и юношей. Дефект слуха выражается, прежде всего, в характере умственного и речевого развития, что влечёт за собой личностные особенности и создаёт проблемы адаптации, затрудняет процесс социализации юношей и девушек в различных социумах. Нарушения вербального общения, вследствие нарушения слуха частично изолирует слабослышащего от окружающих его говорящих, и в свою очередь, в абсолютном большинстве случаев уже в подростковом возрасте ведёт к повышенной тревожности невротическим и неврозоподобным состояниям, неврозам, немотивированным страхам и т.д. И поэтому преподавателю в общении с таким студентом надо научиться принимать его таким, какой он есть. Способствовать вместе с родителями, психологом учить его жить с нарушенным слухом так, чтобы это не отражалось на положительной самооценке и восприятии собственной жизни. Однако значительная часть общества, как и прежде, не готова принять его как равного человека с сенсорными недостатками, а сами эти люди психологически не готовы к интеграции в социум. Существуют социально-психологические стереотипы восприятия не слышащего человека его социальным окружением. В результате у слабослышащих подростков, юношей не сформирована позитивная Я-концепция, отсутствует адекватная самооценка, трезвый взгляд на свои социальные и профессиональные перспективы. Таким образом, нарушение слуховой функции отрицательно влияет на формирование характера и личности в целом слабослышащего подростка и юноши.

*Особые образовательные потребности слабослышащих и позднооглохших обучающихся*:

* условия обучения, обеспечивающие деловую и эмоционально комфортную атмосферу, способствующую качественному образованию и личностному развитию обучающихся, формированию активного сотрудничества обучающихся в разных видах учебной и внеучебной деятельности, расширению их социального опыта, взаимодействия со взрослыми и сверстниками, в том числе, имеющими нормальный слух; постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы образовательной организации;
* постановка и реализация на уроках и в процессе внеурочной деятельности целевых установок, направленных на коррекцию отклонений в развитии и профилактику возникновения вторичных отклонений; создание условий для развития у обучающихся инициативы, познавательной активности, в том числе за счет привлечения к участию в различных (доступных) видах деятельности;
* учёт специфики восприятия и переработки информации, овладения учебным материалом при организации обучения и оценке достижений;
* обеспечение специальной помощи в осмыслении, упорядочивании, дифференциации и речевом опосредовании индивидуального жизненного опыта, включая впечатления, наблюдения, действия, воспоминания, представления о будущем; в развитии понимания взаимоотношений между людьми, связи событий, поступков, их мотивов, настроений; в осознании собственных возможностей и ограничений, прав и обязанностей; в формировании умений проявлять внимание к жизни близких людей, друзей;
* целенаправленное и систематическое развитие словесной речи (в устной и письменной формах), формирование умений обучающихся использовать устную речь по всему спектру коммуникативных ситуаций (задавать вопросы, договариваться, выражать свое мнение, обсуждать мысли и чувства, дополнять и уточнять смысл высказывания и др.);
* применение в образовательно-коррекционном процессе соотношения устной, письменной и жестовой речи с учетом особенностей разных категорий слабослышащих и позднооглохших обучающихся, обеспечения их качественного образования, развития коммуникативных навыков, социальной адаптации и интеграции в обществе;
* использование обучающимися в целях реализации собственных познавательных, социокультурных и коммуникативных потребностей вербальных и невербальных средств коммуникации с учетом владения ими партнерами по общению (в том числе, применение русского жестового языка в общении, прежде всего, с лицами, имеющими нарушения слуха), а также с учетом ситуации и задач общения;
* осуществление систематической специальной (коррекционной) работы по формированию и развитию речевого слуха, слухозрительного восприятия устной речи, ее произносительной стороны, восприятия неречевых звучаний, включая музыку (с помощью звукоусиливающей аппаратуры); развитие умений пользоваться индивидуальными слуховыми аппаратами или/и кохлеарными имплантами, проводной и беспроводной звукоусиливающей аппаратурой коллективного и индивидуального пользования;
* при наличии дополнительных первичных нарушений развития у слабослышащих и позднооглохших обучающихся проведение систематической специальной психолого- педагогической работы по их коррекции;
* оказание обучающимся необходимой медицинской помощи с учётом имеющихся ограничений здоровья, в том числе, на основе сетевого взаимодействия;

Только при удовлетворении особых образовательных потребностей каждого обучающегося, можно открыть ему путь к полноценному качественному образованию.

**РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОПОП ППССЗ 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 поддержание 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, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| 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[[7]](#footnote-7):

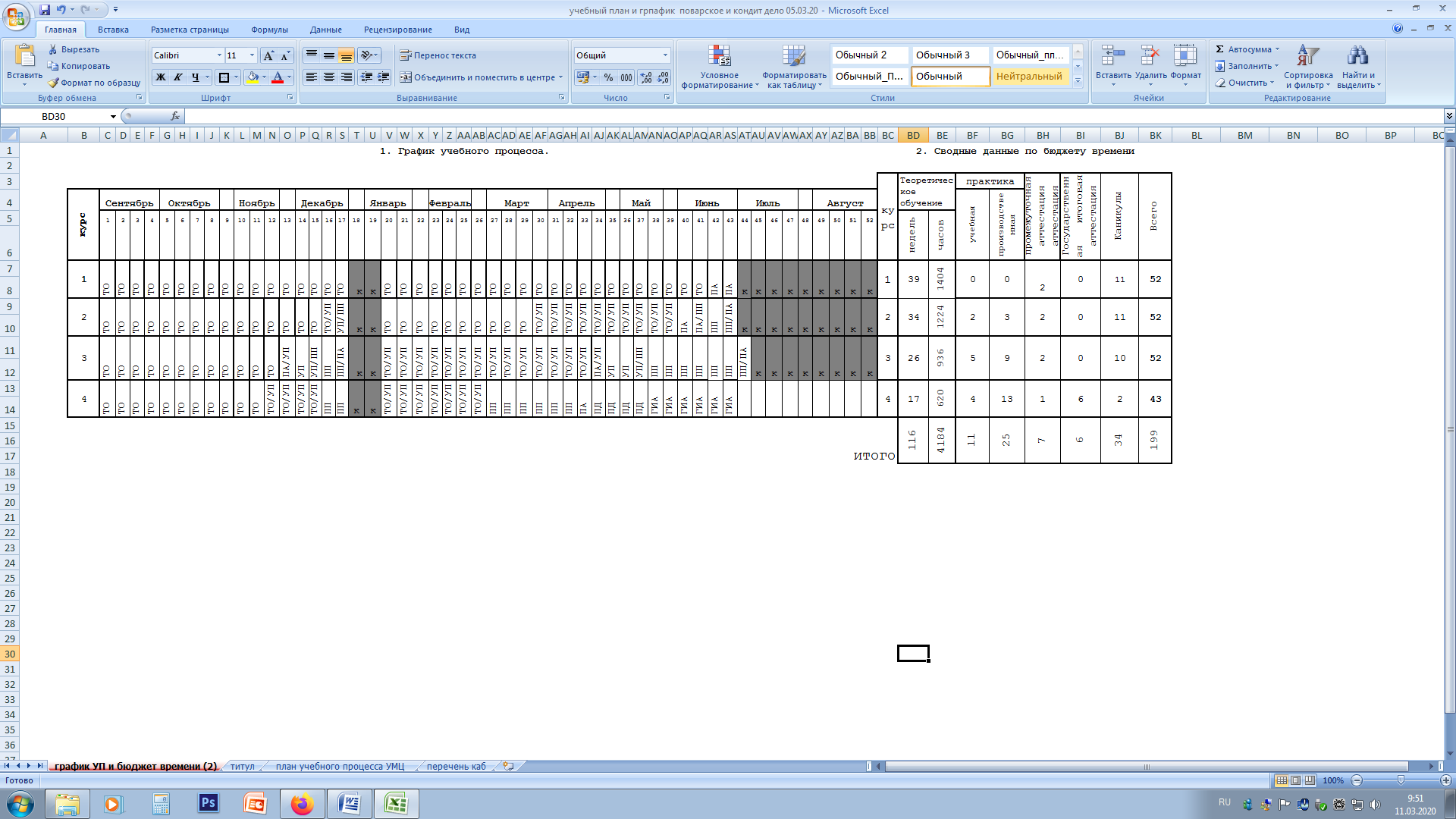
|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Примерные наименования специальных компетенций** |
| СК01 | Уметь использовать основные правовые гарантии в области социальной защиты и образования. |
| СК02 | Эффективно применять основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов, функции 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 |

**РАЗДЕЛ 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**3.1. Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **индекс** | **Компоненты программы** | **формы промежуточной аттестации по семестрам** | | | **Трудоемкость  (учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | | | | | **Распределение обязательных учебных занятий и практик по семестрам и курсам** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **зачет** | **диф.зачет** | **экзамен** | **максимальная учебная нагрузка обучающихся (час)** | **консультации** | **самостоятельная учебная работа** | **обязательные аудиторные занятия и практика (час.)** | | | | | **1 курс** | | | | | | | **2 курс** | | | | | **3 курс** | | | **4 курс** | | | |
| **всего аудиторных занятий и практик** | **в том числе лекции** | **в том числе практические занятия** | **в том числе лабораторные занятия** | **в том числе курсовой проект** | | **1 сем** | | **2 сем** | **всего за 1 курс** | | | **3 сем** | | **4 сем** | | **всего за 2 курс** | **5 сем** | **6 сем** | **всего за 3 курс** | **7 сем** | | **8 сем** | **всего за 4 курс** |
|  |  |  |  |  | **17** | | **24** | **17** | | **23** | | **17** | **23** | **17** | | **15** |
| О. 00 | **Общеобразовательный цикл** |  |  |  | **2052** | **100** | **548** | **1404** | **1108** | **230** | **66** | **0** | | **612** | | **792** | **1404** | | | **0** | | **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** |
| Об.00 | **Базовые ОД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  | |  | |  |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДб. 01 | Русский язык |  |  | 1 | 153 | 10 | 58 | **85** | 85 |  |  |  | | 85 | |  | 85 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДб. 02 | Литература |  | 2 |  | 170 | 5 | 55 | **110** | 110 |  |  |  | |  | | 110 | 110 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДб. 03 | Иностранный язык |  | 2 |  | 162 | 10 | 35 | **117** |  | **117** |  |  | | 51 | | 66 | 117 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДб. 04 | История |  |  | 2 | 162 | 10 | 35 | **117** | 117 |  |  |  | | 51 | | 66 | 117 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДб. 05 | Обществознание |  | 2 |  | 106 | 5 | 23 | **78** | 78 |  |  |  | | 34 | | 44 | 78 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДб. 06 | Естествознание |  |  | 2 | 150 | 10 | 32 | **108** | 102 |  | 6 |  | | 64 | | 44 | 108 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДб. 07 | География |  | 2 |  | 59 | 5 | 18 | **36** | 36 |  |  |  | | 17 | | 19 | 36 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДб. 08 | Физическая культура |  | 1,2 |  | 152 |  | 35 | **117** | 4 | **113** |  |  | | 51 | | 66 | 117 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДб. 09 | Экология |  | 2 |  | 62 | 5 | 18 | **39** | 39 |  |  |  | | 17 | | 22 | 39 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДб. 10 | Основы безопасности жизнедеятельности |  | 2 |  | 96 | 5 | 21 | **70** | 70 |  |  |  | | 34 | | 36 | 70 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДб. 11 | Астрономия |  | 2 |  | 54 |  | 18 | **36** | 36 |  |  |  | | 4 | | 32 | 36 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
|  | **ИТОГО по циклу базовые ОД** |  |  |  | **1326** | **65** | **348** | **913** | **677** | **230** | **6** | **0** | | **408** | | **505** | **913** | | | **0** | | **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** |
| ОДп.00 | **Профильные ОД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  | |  | |  |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДп.01 | Математика |  |  | 2 | 343 | 15 | 94 | **234** | 234 |  |  |  | | 85 | | 149 | 234 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДп.02 | Информатика |  | 2 |  | 160 | 10 | 50 | **100** | 40 |  | 60 |  | | 51 | | 49 | 100 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДп.03 | Право |  | 2 |  | 115 | 5 | 25 | **85** | 85 |  |  |  | | 34 | | 51 | 85 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОДп.04 | Экономика |  | 2 |  | 108 | 5 | 31 | **72** | 72 |  |  |  | | 34 | | 38 | 72 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОП. 00 | **ИТОГО по циклу профильные ОД** |  |  |  | **726** | **35** | **200** | **491** | **431** | **0** | **60** | **0** | | **204** | | **287** | **491** | | | **0** | | **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |  | 5 |  | 56 | 5 | 15 | **36** | 36 |  |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 | **36** |  | **36** |  | |  | 0 |
| ОГСЭ.02 | История |  | 3 |  | 56 | 5 | 15 | **36** | 36 |  |  |  | |  | |  | 0 | | | **36** | |  | | 36 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  | **5** |  | 191 | 10 | 17 | **164** |  | 164 |  |  | |  | |  | 0 | | | 51 | | 71 | | 122 | 42 |  | **42** |  | |  | 0 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |  | **4,6** |  | 214 |  | 50 | **164** | 8 | 158 |  |  | |  | |  | 0 | | | 51 | | 46 | | 97 | 17 | 23 | **40** | 17 | | 10 | 27 |
| ОГСЭ.06 | Психология общения |  | **3** |  | 52 | 10 | 10 | **32** | 24 | 8 |  |  | |  | |  | 0 | | | 32 | |  | | 32 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
|  | **Итого по циклу ОГСЭ** |  |  |  | **569** | **30** | **107** | **432** | **104** | **330** | **0** | **0** | | **0** | | **0** | **0** | | | **170** | | **117** | | **287** | **95** | **23** | **118** | **17** | | **10** | **27** |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | 0 |
| ЕН.01 | Химия |  |  | **4** | 169 | 10 | 15 | **144** | 132 | 12 |  |  | |  | |  | 0 | | | 47 | | 97 | | 144 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  | **3** |  | 63 | 5 | 22 | **36** | 36 |  |  |  | |  | |  | 0 | | | 36 | |  | | 36 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
|  | **Итого по циклу ЕН** |  |  |  | **232** | **15** | **37** | **180** | **168** | **12** | **0** | **0** | | **0** | | **0** | **0** | | | **83** | | **97** | | **180** | **0** | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** |
| ОП.00 | **Общеопрофессиональный цикл** |  |  |  | **864** | **65** | **187** | **612** | **318** | **0** | **294** | **0** | | **0** | | **0** | **0** | | | **187** | | **114** | | **301** | **134** | **113** | **247** | **0** | | **64** | **64** |
| ОПо.00 | **Обязательная часть общепрофессионального цикла** |  |  |  | **864** | **65** | **187** | **612** | **318** | **0** | **294** | **0** | | **0** | | **0** | **0** | | | **187** | | **114** | | **301** | **134** | **113** | **247** | **0** | | **64** | **64** |
| ОПо.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |  | **4** |  | **86** | 5 | 17 | **64** | 32 |  | 32 |  | |  | |  | 0 | | | 34 | | 30 | | 64 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОПо.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |  |  | **5** | **135** | 10 | 29 | **96** | 62 |  | 34 |  | |  | |  | 0 | | | 34 | | 23 | | 57 | 39 |  | **39** |  | |  | 0 |
| ОПо.03 | Техническое оснащение организаций питания |  | 8 |  | **93** | 5 | 24 | **64** | 47 |  | 17 |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | | 64 | 64 |
| ОПо.04 | Организация обслуживания |  | **3** |  | **55** | 5 | 16 | **34** |  |  | 34 |  | |  | |  | 0 | | | 34 | |  | | 34 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОПо.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  |  | **6** | **145** | 10 | 34 | **101** | 59 |  | 42 |  | |  | |  | 0 | | |  | | 23 | | 23 | 34 | 44 | **78** |  | |  | 0 |
| ОПо.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |  | **3** |  | **49** | 5 | 10 | **34** | 29 |  | 5 |  | |  | |  | 0 | | | 34 | |  | | 34 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОПо.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  | **6** |  | **161** | 15 | 27 | **119** | 47 |  | 72 |  | |  | |  | 0 | | | 34 | | 23 | | 57 | 39 | 23 | **62** |  | |  | 0 |
| ОПо.08 | Охрана труда |  | **4** |  | **47** | 5 | 10 | **32** | 22 |  | 10 |  | |  | |  | 0 | | | 17 | | 15 | | 32 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ОПо.09 | Безопасность жизнедеятельности |  | **6** |  | **93** | 5 | 20 | **68** | 20 |  | 48 |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 | 22 | 46 | **68** |  | |  | 0 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  | **2185** | **90** | **208** | **1887** | **417** | **1297** | **117** | **32** | | **0** | | **0** | **0** | | | **36** | | **144** | | **180** | **280** | **599** | **879** | **290** | | **538** | **828** |
| **ПМ. 00** | **Профессиональные модули** |  |  |  | **2185** | **90** | **208** | **1887** | **417** | **1297** | **117** | **32** | | **0** | | **0** | **0** | | | **36** | | **144** | | **180** | **280** | **599** | **879** | **290** | | **538** | **828** |
| **ПМ. 01** | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |  |  | **5** | **252** | **20** | **20** | **212** | **48** | **152** | **12** | **0** | | **0** | | **0** | **0** | | | **0** | | **0** | | **0** | **212** | **0** | **212** | **0** | | **0** | **0** |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  |  |  | **52** | **10** | **10** | **32** | **24** | **8** |  |  | |  | |  |  | | |  | |  | | 0 | **32** |  | **32** |  | |  | 0 |
| МДК.01.02 | Технологии организаци и и ведения процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  |  |  | **56** | 10 | 10 | **36** | 24 |  | 12 |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 | 36 |  | **36** |  | |  | 0 |
| УП 01 | УП 01 |  |  |  | **72** |  |  | **72** |  | 72 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 | 72 |  | **72** |  | |  | 0 |
| ПП 01 | ПП 01 |  |  |  | **72** |  |  | **72** |  | 72 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 | 72 |  | **72** |  | |  | 0 |
| **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** |  |  | **6** | **416** | **20** | **60** | **336** | **85** | **222** | **13** | **16** | | **0** | | **0** | **0** | | | **0** | | **0** | | **0** | **68** | **268** | **336** | **0** | | **0** | **0** |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 5 |  | 61 | 10 | 17 | **34** | 28 | 6 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 | 34 |  | **34** |  | |  | 0 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления , подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 6 |  | 139 | 10 | 43 | **86** | 57 |  | 13 | 16 | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 | 34 | 52 | **86** |  | |  | 0 |
| УП 02 | УП 02 |  |  |  | 72 |  |  | **72** |  | 72 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  | 72 | **72** |  | |  | 0 |
| ПП 02 | ПП 02 |  |  |  | 144 |  |  | **144** |  | 144 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  | 144 | **144** |  | |  | 0 |
| **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** |  |  | **6** | **260** | **10** | **34** | **216** | **42** | **154** | **20** | **0** | | **0** | | **0** | **0** | | | **0** | | **0** | | **0** | **0** | **216** | **216** | **0** | | **0** | **0** |
| МДК 03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  |  | 57 | 5 | 16 | **36** | 26 | 10 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  | 36 | **36** |  | |  | 0 |
| МДК 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 6 |  | 59 | 5 | 18 | **36** | 16 |  | 20 |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  | 36 | **36** |  | |  | 0 |
| УП 03 | УП 03 |  |  |  | 42 |  |  | **42** |  | 42 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  | 42 | **42** |  | |  | 0 |
| ПП 03 | ПП 03 |  |  |  | 102 |  |  | **102** |  | 102 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  | 102 | **102** |  | |  | 0 |
| **ПМ 04** | **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** |  |  | **8** | **323** | **20** | **25** | **278** | **92** | **166** | **20** | **0** | | **0** | | **0** | **0** | | | **0** | | **0** | | **0** | **0** | **64** | **64** | **112** | | **102** | **214** |
| МДК 04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  | 7 |  | 85 | 10 | 12 | **63** | 53 | 10 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  | 46 | **46** | 17 | |  | 17 |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  | 8 |  | 82 | 10 | 13 | **59** | 39 |  | 20 |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  | 18 | **18** | 41 | |  | 41 |
| УП 04 | УП 04 |  |  |  | 54 |  |  | **54** |  | 54 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** | 54 | |  | 54 |
| ПП 04 | ПП 04 |  |  |  | 102 |  |  | **102** |  | 102 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | | 102 | 102 |
| **ПМ 05** | **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** |  |  | **8** | **357** | **10** | **36** | **311** | **80** | **207** | **20** | **0** | | **0** | | **0** | **0** | | | **0** | | **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **19** | | **292** | **311** |
| МДК 05.01 | Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  | 8 |  | 84 | 5 | 16 | **63** | 48 | 15 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** | 19 | | 44 | 63 |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  | 8 |  | 81 | 5 | 20 | **56** | 32 |  | 20 |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | | 56 | 56 |
| УП 05 | УП 05 |  |  |  | 84 |  |  | **84** |  | 84 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | | 84 | 84 |
| ПП 05 | ПП 05 |  |  |  | 108 |  |  | **108** |  | 108 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | | 108 | 108 |
| **ПМ6** | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |  |  | 7 | 239 | 10 | 19 | 210 | 70 | 108 | 16 | 16 | | 0 | | 0 | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 51 | 51 | 159 | | 0 | 159 |
| МДК 06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |  | 7 |  | 131 | 10 | 19 | **102** | 70 |  | 16 | 16 | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  | 51 | **51** | 51 | |  | 51 |
| ПП 06 | ПП 06 |  |  |  | 108 |  |  | **108** |  | 108 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** | 108 | |  | 108 |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |  |  | 4 | 194 | 0 | 14 | 180 | 0 | 144 | 16 | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | | 36 | | 144 | | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| МДК 07.01 | Технологический процесс выполнения работ по профессии "Повар" |  |  |  | 50 |  | 14 | **36** |  |  | 16 |  | |  | |  | 0 | | | 12 | | 24 | | 36 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| УП. 07 | Учебная практика по профессии "Повар" |  |  |  | 72 |  |  | **72** |  | 72 |  |  | |  | |  | 0 | | | 24 | | 48 | | 72 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ПП 07 | Производственная практика |  |  |  | 72 |  |  | **72** |  | 72 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | | 72 | | 72 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| ПП | Преддипломная практика по профилю/специальности |  |  |  | 144 |  |  | **144** |  | 144 |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** |  | | 144 | 144 |
| ОПв.00 | **Вариативная часть образовательной программы** |  |  |  | **1318** | **90** | **271** | **957** | **761** | **0** | **194** | **0** | | **0** | | **0** | **0** | | | **136** | | **320** | | **456** | **91** | **105** | **196** | **305** | | **0** | **305** |
| Опв.01 | Приготовление блюд массового спроса |  | **4** |  | 56 |  |  | **56** | **56** |  |  |  | |  | |  | 0 | | | **36** | | **20** | | 56 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| Опв.02 | Товароведение продовольственных товаров |  |  | **4** | 88 | 5 | 24 | **59** | 40 |  | 19 |  | |  | |  | 0 | | | 17 | | 42 | | 59 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| Опв.03 | Организация производства на предприятиях общественного питания |  | **4** |  | 68 | 5 | 17 | **46** | 31 |  | 15 |  | |  | |  | 0 | | |  | | 46 | | 46 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| Опв.04 | Контроль качества продукции и услуг |  | **5** |  | 101 | 5 | 24 | **72** | 50 |  | 22 |  | |  | |  | 0 | | | 17 | | 32 | | 49 | 23 |  | **23** |  | |  | 0 |
| Опв.05 | Технология профессиональной карьеры. Эффективное поведение на рынке труда |  | **6** |  | 73 | 5 | 17 | **51** | 38 |  | 13 |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 | 41 | 10 | **51** |  | |  | 0 |
| Опв.06 | Бухгалтерский учет в общественном питании |  |  | **4** | 131 | 10 | 29 | **92** | 70 |  | 22 |  | |  | |  | 0 | | | 32 | | 60 | | 92 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| Опв.07 | Профессиональная этика |  | **4** |  | 109 | 5 | 24 | **80** | 70 |  | 10 |  | |  | |  | 0 | | | 34 | | 46 | | 80 |  |  | **0** |  | |  | 0 |
| Опв.08 | Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий |  | **7** |  | 95 | 10 | 15 | **70** | 60 |  | 10 |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** | 70 | |  | 70 |
| Опв.09 | Биологические активные добавки |  | **7** |  | 78 | 10 | 17 | **51** | 45 |  | 6 |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  |  | **0** | 51 | |  | 51 |
| Опв.10 | Организация обслуживания |  | **7** |  | 87 | 10 | 20 | **57** | 42 |  | 15 |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  | 23 | **23** | 34 | |  | 34 |
| Опв.11 | Кухни народов мира |  | **5** |  | 113 | 5 | 24 | **84** | 57 |  | 25 |  | |  | |  | 0 | | |  | | 74 | | 74 | 10 |  | **10** |  | |  | 0 |
| Опв.12 | Лечебное питание |  | **7** |  | 97 | 5 | 24 | **68** | 50 |  | 18 |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  | 17 | **17** | 51 | |  | 51 |
| АЦ.00 | Адаптационный цикл |  |  |  | 222 | 15 | 36 | 171 | 152 | 0 | 19 | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | 17 | 55 | 72 | 99 | | 0 | 99 |
| АЦ.01 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |  |  |  | 68 | 5 | 12 | **51** | 51 |  |  |  | |  | |  | 0 | | |  | | 0 | | 0 |  | 17 | **17** | 34 | |  | 34 |
| АЦ.02 | Адаптивные информационные и коммуникационные технологии |  |  |  | 66 | 5 | 12 | **49** | 30 |  | 19 |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 |  | 17 | **17** | 32 | |  | 32 |
| АЦ.03 | Психология личности и профессиональное самоопеделение |  |  |  | 88 | 5 | 12 | **71** | 71 |  |  |  | |  | |  | 0 | | |  | |  | | 0 | 17 | 21 | **38** | 33 | |  | 33 |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  | 252 |  |  | **252** |  |  |  |  | |  | | 72 | 72 | | |  | | 72 | | 72 | 12 | 60 | **72** |  | | 36 | 36 |
|  | ВСЕГО |  |  |  | **7472** | **390** | **1358** | **5724** | **2876** | **1869** | **671** | **32** | | **612** | | **864** | **1476** | | | **612** | | **864** | | **1476** | **612** | **900** | **1512** | **612** | | **648** | **1260** |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация |  |  | 8 | 216/6 нед. |  |  | 216 |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  | |  | |  |  |  |  |  | | 216 | 216 |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | **Итого** |  |  |  | **7688** |  |  | **5940,0** |  |  |  |  | | 17,0 | | 24,0 | 41,0 | | | 17,0 | | 24,0 | | 41,0 | 17,0 | 25,00 | 42,0 | 17,00 | | 18,00 | 35,00 |
| Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося (100 часов в год**)** | | | | | | | | **всего** | дисциплин и МДК | | | 612 | | | 792 | | | **1404** | **576** | | 648 | | **1224** | | 456 | 480 | **936** | | 450 | 170 | 620 |
| Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) | | | | | | | | учебной практики | | | 0 | | | 0 | | | **0** | **12** | | 60 | | **72** | | 72 | 114 | **186** | | 54 | 88 | 142 |
| производст. практики | | | 0 | | | 0 | | | **0** | **24** | | 84 | | **108** | | 72 | 246 | **318** | | 108 | 354 | 462 |
| экзаменов | | | 1 | | | 3 | | | **4** | 0 | | 4 | | **4** | | 2 | 3 | **5** | | 1 | 3 | 4 |
| дифф. зачетов | | | 1 | | | 9 | | | **10** | 5 | | 5 | | **10** | | 5 | 5 | **10** | | 6 | 4 | 10 |
| зачетов | | | 0 | | | 0 | | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |

**3.2. Календарный учебный график**

****

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ТО - теоретическое обучение | | |  |  |  |  |
| УП - учебная практика |  |  |  |  |  |  |
| ПП - производственная практика | | | |  |  |  |
| ГИА - государственная итоговая аттестация | | | | | | |
| ПА - промежуточная аттестация | | | |  |  |  |
| ПД - практика преддипломная | | |  |  |  |  |

1. Локальные нормативные акты образовательной организации:

   – Устав ОО;

   – Положение по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования ОО;

   – Методические рекомендации по созданию адаптированных образовательных программ для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ОО;

   – Рекомендации по созданию безбарьерных условий для получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья 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;

   – Положение об обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов по адаптированным образовательным программам среднего профессионального образования в ОО;

   – Положение о порядке обучения по адаптированной программе ОО;

   – Положение о порядке обучения по индивидуальному учебному плану в ОО;

   – Порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ОО;

   – Порядок применения в ОО электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации ОПОП;

   – Положение об особенностях текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в ОО;

   – Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (студентов) ОО;

   – Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ОО;

   – Положение о службе психолого-педагогического и медико-социального сопровождения инвалидов и лиц с ОВЗ в ОО;

   – Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между ОО и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;

   – Положение о службе адаптации и сопровождения выпускников с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в ОО. [↑](#footnote-ref-1)
2. 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 [↑](#footnote-ref-2)
3. # 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».

   [↑](#footnote-ref-3)
4. 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. [↑](#footnote-ref-4)
5. 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» . [↑](#footnote-ref-5)
6. # 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».

   [↑](#footnote-ref-6)
7. 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.). [↑](#footnote-ref-7)