



Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области

ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ОСНОВНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ**



УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора
ГАПОУ СО «КУТТС»
от 30.06.2015 г. № 321-од

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

адаптированная для детей-инвалидов, лиц с
ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

г. Каменск-Уральский, 2015

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	6
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы	6
1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы	7
1.3. Требования к абитуриенту.....	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	8
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.	11
3.1. Учебный план профессии (Приложение 1)	11
3.2. Календарный учебный график (Приложение 2)	15
3.3. Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла	16
3.3.1. Программа ОУД.01 Русский язык и литература (Приложение 3)	
3.3.2. Программа ОУД.02 Иностранный язык (Приложение 4)	
3.3.3. Программа ОУД.03 Математика: алгебра и начала анализа; геометрия (Приложение 5)	
3.3.4. Программа ОУД.04 История (Приложение 6)	
3.3.5. Программа ОУД.05 Физическая культура (Приложение 7)	
3.3.6. Программа ОУД.06 ОБЖ (Приложение 8)	
3.3.7. Программа ОУД.07 Физика (Приложение 9)	
3.3.8. Программа ОУД.08 Обществознание (Приложение 10)	
3.3.9. Программа ОУД.09 География (Приложение 11)	
3.3.10. Программа ОУД.10 Экология (Приложение 12)	
3.3.11. Программа ОУД.11 Информатика (Приложение 13)	
3.3.12. Программа ОУД.12 Химия (Приложение 14)	
3.3.13. Программа ОУД.13 Биология (Приложение 15)	
3.3.14. Программа УД.14 Эффективное поведение на рынке труда (Приложение 16)	
3.3.15. Программа УД.15 Электронная обработка информации (Приложение 17)	
3.3.16. Программа УД.16 Основы проектной деятельности (Приложение 18)	
3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла Программы дисциплин общепрофессионального цикла	
3.4.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (Приложение 19)	
3.4.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (Приложение 20)	
3.4.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (Приложение 21)	
3.4.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной	

деятельности (Приложение 22)

- 3.4.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (Приложение 23)
- 3.4.6. Программа ОП.06 Основы WorldSkills Russia (Приложение 24)
- 3.4.7. Программа ОП.07 Профессиональное творчество кондитера (Приложение 25)
- 3.4.8. Программа ОП.08 Технология детского и функционального питания (Приложение 26)

Программы профессиональных модулей

- 3.4.9. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов (Приложение 27)
 - 3.4.10. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (Приложение 28)
 - 3.4.11. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов (Приложение 29)
 - 3.4.12. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы (Приложение 30)
 - 3.4.13. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (Приложение 31)
 - 3.4.14. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (Приложение 32)
 - 3.4.15. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков (Приложение 33)
 - 3.4.16. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (Приложение 34)
- 3.5. Программы учебной практики
- 3.5.1. Программа учебной практики ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов (Приложение 35)
 - 3.5.2. Программа учебной практики ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (Приложение 36)
 - 3.5.3. Программа учебной практики ПМ.03 Приготовление супов и соусов (Приложение 37)
 - 3.5.4. Программа учебной практики ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы (Приложение 38)
 - 3.5.5. Программа учебной практики ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (Приложение 39)
 - 3.5.6. Программа учебной практики ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (Приложение 40)
 - 3.5.7. Программа учебной практики ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков (Приложение 41)
 - 3.5.8. Программа учебной практики ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (Приложение 42)
- 3.6. Программы производственной практики
- 3.6.1. Программа производственной практики ПМ.01 Приготовление блюд из

овощей и грибов (Приложение 43)	
3.6.2. Программа производственной практики ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (Приложение 44)	
3.6.3. Программа производственной практики ПМ.03 Приготовление супов и соусов (Приложение 45)	
3.6.4. Программа производственной практики ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы (Приложение 46)	
3.6.5. Программа производственной практики ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (Приложение 47)	
3.6.6. Программа производственной практики ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (Приложение 48)	
3.6.7. Программа производственной практики ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков (Приложение 49)	
3.6.8. Программа производственной практики ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (Приложение 50)	
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы	18
4.1. Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.....	18
4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	21
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)	22
5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса	22
5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	23
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	23
5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	24
5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	25
Аннотация примерных программ адаптационных учебных дисциплин.....	
Аннотация примерной программы дисциплины «Коммуникативный практикум».	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа - образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», адаптированная для обучения 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 (*Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г № 273-ФЗ*).

Программа реализуется по модели «полная инклюзия», то есть студенты инвалиды по слуху и лица в ОВЗ посещают техникум наряду со здоровыми сверстниками, а также посещают кружки, клубы, внеурочные мероприятия и др.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»:

– Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

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

– Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;

– Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798.;

– Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

– Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.2015г. № 06-830вн "Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования"

– Устав ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;

– Положение об организации обучения студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса, направленные письмом Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281,
- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утвержден Министерством образования и науки РФ 20.04.2015 N 06-830вн)

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья согласно ФГОС составляет 2 года 10 месяца на базе основного общего образования.

Адаптированная образовательная программа предусматривает освоение профессии в срок, предусмотренный ФГОС, но с использованием специальных технологий обучения и организации особых условий на всех этапах образовательной деятельности.

1.3. Требования к абитуриенту

Приём на обучение по программе ППКРС проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или копии документов, удостоверяющих его личность, гражданство; оригинала или ксерокопии документа об образовании.

На обучение в техникум принимаются инвалиды, лица с ОВЗ которым, согласно заключению медико-социальной экспертной комиссии об установлении инвалидности и индивидуальной программе реабилитации инвалидов, не противопоказано обучение в соответствующих профессиональных образовательных организациях.

Инвалиды при поступлении на адаптированную образовательную программу должны предъявить индивидуальную программу реабилитации (ИПР) инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условиях и видов труда.

Лицо с ОВЗ при поступлении в техникум на адаптированную образовательную программу должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии

(ПМПК), с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности

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

Объекты профессиональной деятельности

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ВПД2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

ВПД3 Приготовление супов и соусов

- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ВПД4 Приготовление блюд из рыбы

- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ВПД5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ВПД6 Приготовление холодных блюд и закусок

- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ВПД7 Приготовление сладких блюд и напитков

- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

ВПД8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Общие компетенции выпускников

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.3. Специальные требования

Наличие санитарной книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра.
Наличие спецодежды.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план для реализации адаптированной образовательной программы разработан на основе базисного учебного плана. Вариативная часть в объеме 144 часа распределена следующим образом: на 144 часа увеличен цикл общепрофессиональных дисциплин (введены новые дисциплины «Технология трудоустройства и самопрезентации» (38 часов), «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» (38 часов), «Технология детского питания» (68 часов)).

Дисциплина "Физическая культура" проводится по адаптированной учебной программе.

В адаптированной образовательной программе - ППКРС - в программе дисциплин, связанных с изучением информационных технологий, предусмотрены разделы и темы, направленные на изучение универсальных информационных и коммуникационных технологий, ассистивных технологий, которые помогают компенсировать функциональные ограничения человека, альтернативных устройств ввода-вывода информации, вспомогательных устройств, вспомогательных и альтернативных программных средств

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося инвалида составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, всех учебных циклов и разделов адаптированной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели – шесть дней.

Продолжительность занятий теоретического обучения составляет 45 минут, учебной и производственной практики - 6 часов. Продолжительность перерыва между занятиями, отведенного на отдых обучающихся, составляет 5 минут, перерыв между парами составляет 10

минут. Для приема пищи предусмотрены два перерыва продолжительностью 30 минут и 20 минут соответственно.

Обязательная учебная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары.

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

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Практика – это вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

При реализации адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусматриваются:

Учебная и производственная практика – 21 неделя

Цели и задачи, программы практики и формы отчетности по каждому виду практики определяются образовательной организацией самостоятельно и отражены в Положении о практике студентов осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Каменск-Уральском техникум торговли и сервиса».

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственной практик обучающимся инвалидом, учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, лица с ОВЗ относительно рекомендованных условий и видов труда.

Основными базами практик студентов являются предприятия общественного питания частной формы собственности, функционирующие в организационно-правовой форме – обществ с ограниченной ответственностью и акционерных обществ:

- ООО «Красногорское АЛ»;
- ООО «Реста Каменск»;

- ООО «Комбинат питания «Синара»;
- ЗАО Мегамарт, ТЦ Мегамарт-9;
- ЗАО Мегамарт, ТЦ Мегамарт-16;
- ООО Красногорское плюс» кондитерский цех «Сластена»;
- ООО «F2», кафе «Большие тарелки»;
- ООО «Кофейня Лакомка», Кафе «Прадо»;
- ООО фирма «Лакомка».

Рабочие программы производственной практики входят в состав программ профессиональных модулей.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Учебный план адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» дан в Приложении 1.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной образовательной программы - ППКРС профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» по годам, включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график адаптированной образовательной программы - ППКРС профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» дан в Приложении 2.

3.3. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

3.3.1. Программы общеобразовательных дисциплин

Индекс дисциплины по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	4
О.00. Общеобразовательный цикл		
ОДБ.00 Базовые дисциплины		
ОУД.01	Русский язык и литература	3
ОУД.02	Иностранный язык	4
ОУД.03	Математика: алгебра и начала анализа; геометрия	5
ОУД.04	История	6
ОУД.05	Физическая культура	7
ОУД.06	ОБЖ	8
ОУД.07	Физика	9
ОУД.08	Обществознание	10

ОУД.09	География	11
ОУД.10	Экология	12
ОДП.00 Профильные общеобразовательные дисциплины		
ОУД.11	Информатика	13
ОУД.12	Химия	14
ОУД.13	Биология	15
УД.00 Дополнительные общеобразовательные дисциплины		
УД.14	Эффективное поведение на рынке труда	16
УД.15	Электронная обработка информации	17
УД.16	Основы проектной деятельности	18

3.3.2. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

Индекс дисциплины по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	4
ОП.00. Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	19
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	20
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	21
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	22
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	23
ОП.06	Основы WorldSkills Russia	24
ОП.07	Профессиональное творчество кондитера	25
ОП.08	Технология детского и функционального питания	26

3.3.3. Программы профессиональных модулей

Индекс профессионального модуля по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	4
ПМ.00 Профессиональный цикл		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	27
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	28
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	29
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	30
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	31
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	32
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	33
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и	34

	кондитерских изделий	
--	----------------------	--

3.3.4. Программы практик

Индекс практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	4
УП.00. Учебная практика		
УП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	35
УП.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	36
УП.03	Приготовление супов и соусов	37
УП.04	Приготовление блюд из рыбы	38
УП.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	39
УП.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	40
УП.07	Приготовление сладких блюд и напитков	41
УП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	42
ПП.00. Производственная практика		
ПП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	43
ПП.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	44
ПП.03	Приготовление супов и соусов	45
ПП.04	Приготовление блюд из рыбы	46
ПП.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	47
ПП.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	48
ПП.07	Приготовление сладких блюд и напитков	49
ПП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	50

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях (том. 1.2.3)

3.3.5. Программа дисциплины «Физическая культура» (Приложение 7,54)

Для глухих и слабослышащих обучающихся характерны следующие разнообразные нарушения в двигательной сфере, которые учитываются при организации уроков физкультуры:

- недостаточно точная координация и неуверенность в движениях;
- относительная замедленность овладения двигательными навыками;
- трудность сохранения статического и динамического равновесия;
- низкий уровень развития ориентировки в пространстве;

- низкий уровень развития силовых качеств (особенно статической и силовой выносливости, а также силы основных мышечных групп - сгибателей и разгибателей);
- замедленная скорость обратной реакции;
- невыраженное снятие тормозного влияния коры головного мозга.

Большая часть (от 60 до 86%) глухих и слабослышащих обучающихся 15-17 лет имеют те или иные нарушения в осанке (сутулость, сколиоз, плоская грудная клетка), ожирения, плоскостопия I и II степени и др.

В условиях техникума методика физического воспитания глухих и слабослышащих обучающихся, основанная на применении строго дозированных силовых упражнений включённых в основные разделы программы, способствует не только росту силовых качеств, но и двигательной подготовленности в целом. Обучение комплексам упражнений проводят с использованием звуковой и световой сигнализации. Использование данных приемов позволяет создать тактильные (вибрация пола при громком звуковом сигнале) и зрительные ориентиры (световой прибор) для начала и окончания выполнения, как отдельного подхода, так и самого упражнения.

Использование данных приемов обучения позволяет задавать глухим обучающимся

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Формы и методы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по адаптированной образовательной программе регламентируются Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающимися инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по УД, МДК, ПМ, адаптированных к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) При затруднениях и отставании в обучении используются карты индивидуальных заданий.

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой методической комиссии и преподаватель смежной дисциплины. При оценивании качества подготовки по профессиональному модулю дополнительно привлекается работодатель.

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ОВЗ

Государственная итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013г. №968 и регламентируется Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

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

Проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований: присутствие в аудитории ассистента (помощника, лаборанта, студента-волонтера) или законного представителя (родителя), оказывающего выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами комиссии и т.д.)

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами. В подготовке специалистов участвуют 10 преподавателей и 6 мастеров производственного обучения, из них 6 педагогов имеют высшую категорию, что составляет 37,5% от количества педагогических работников, работающих на данной образовательной программе, 6 преподавателей и 4 мастера – первую квалификационную категорию (62,5%). Доля педагогов, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет (10) 68,75%.

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

Преподаватели учебных дисциплин, профессиональных модулей и мастера производственного обучения повысили квалификацию по программам семинаров по психофизическим особенностям инвалидов, лиц с ОВЗ, организованных методической службой техникума. В рамках семинаров, тренингов по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, проводимых методической службой техникума, прошли повышение квалификации все педагогические работники (100%). Доля педагогов, прошедших повышение квалификации вне учебного заведения по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, составляет 19%.

Медицинское сопровождение социальной и профессиональной реабилитации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется в плановом режиме: ежегодно медицинские работники ГАПОУ СО «КУТТС» знакомят педагогическое сообщество с психофизическими особенностями вновь поступивших обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, а также с изменениями психофизических особенностей обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ вторых и третьих курсов, которые учитываются при организации образовательного процесса в целом.

Кадровое обеспечение сопровождения профессиональной и социальной реабилитации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в ГАПОУ СО «КУТТС» по

профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» включает состав следующих специалистов по направлениям их функционирования

• **профорентация:**

№	ФИО	Должность	Образование	Квалификационная категория	Повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ
1	Боброва Л.Ф.	Зам. директора по УВР	высшее	первая	Социально-психолого-педагогический семинар «Адаптация обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ к новым бытовым, социальным, образовательным условиям», ГАПОУ СО «КУТТС», 2015
3	Кулик Г.А.	Социальный педагог	высшее	первая	
4	Долгих А.А.	Педагог-психолог	высшее	Без категории	Комплексный подход к формированию здорового образа жизни и профилактике социально-значимых заболеваний среди обучающихся учреждений СПО, ГАПОУ СО КУТТС, 2015 г

• **профессиональное обучение:**

№	ФИО	Должность	Образование	Квалификационная категория	Повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ
1	Гончаренко Е.О.	Зам. директора по УПР, преподаватель	высшее	первая	Социально-психолого-педагогический семинар «Адаптация обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ к новым бытовым, социальным, образовательным условиям», ГАПОУ СО «КУТТС» 2015 г
2	Андреева Н.А.	Преподаватель	высшее	первая	
3	Афанасьева М.Г.	Преподаватель	высшее	высшая	
4	Гоглачева Е.В.	Преподаватель	высшее	высшая	
5	Елифанова Л.П.	Преподаватель, мастер п/о	высшее	высшая	
6	Лопатина Н.А.	Преподаватель	высшее	первая	
7	Мизгирева В.М.	Преподаватель	высшее	без категории	
8	Рамазанова Е.Р.	Преподаватель	высшее	первая	

9	Сидорова О.В.	Преподаватель	высшее	Без категории	
10	Чугина Ю.С.	Преподаватель	высшее	первая	
	Вересникова Л.Г.	Мастер п/о	Среднее профессиональное	Первая	
	Григорьева Г.И.	Мстер п/о	Среднее профессиональное	первая	
	Захарова Е.В.	Преподаватель, мастер п/о	высшее	высшая	
	Стенина О.Н.	Мастер п/о	высшее	высшая	
	Кулакова Л.В.	Мастер п/о	Среднее профессиональное	первая	
	Чемезова Н.В.	Мастер п/о	высшее	первая	
	Чемезова Т.А.	Мастер п/о	высшее	первая	
	Шалгина А.Ф.	Мастер п/о	Среднее профессиональное	высшая	

• **психолого-педагогическое и социальное сопровождение:**

№	ФИО	Должность	Образование	Квалификационная категория	Повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ
1	Белецкая О.Ф.	Зам. директора по УВР	высшее	первая	Социально-психолого-педагогический семинар «Адаптация обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ к новым бытовым, социальным, образовательным условиям», ГАПОУ СО «КУТТС» 2015 г
2	Кулик Г.А.	Социальный педагог	высшее	первая	
4	Долгих А.А.	Педагог-психолог	высшее	Без категории	Комплексный подход к формированию здорового образа жизни и профилактике социально-значимых заболеваний среди обучающихся учреждений СПО, ГАПОУ СО «КУТТС» 2015 г

• **медицинское сопровождение:**

№	ФИО	Должность	Образова	Квалификац
---	-----	-----------	----------	------------

Дата введения **01.09.2015** года

			ние	ионная категория	
1	Заминова А.Н.	Заведующий здравпунктом	Средне-профессиональное	Без категории	

4.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ обеспечены:

- свободным доступом к библиографическим и информационным ресурсам, сети Интернет, Wi-Fi,
- учебными и электронными изданиями по УД, МДК, ПМ, адаптированными к их образовательным потребностям и индивидуальным возможностям,
- доступом к официальным, справочно-библиографическим и периодическим изданиям, имеющимся в библиотечном фонде,
- доступом к информационным образовательным ресурсам в электронной библиотечной системе «ЗНАНИУМ».

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации. Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации образовательной программы осуществляется техникумом самостоятельно, исходя из необходимости достижения обучающимися планируемых результатов освоения образовательной программы, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся из числа инвалидов с нарушением слуха и лиц в ОВЗ.

4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и особым образовательным потребностям обучающихся с ОВЗ.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Для реализации программы используются:

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства;

Технологии кондитерского производства;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Товароведения продовольственных товаров;

Технического оснащения и организации рабочего места;

Учебный кулинарный цех;

Учебный кондитерский цех;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения. Рабочие места преподавателей автоматизированы (мультимедийный проектор, персональный компьютер, интерактивная доска, документкамера).

Формирование профессиональных компетенций у студентов с нарушением слуха осуществляется в лаборатории конструирования и моделирования автоматизированного производства, учебно-производственных мастерских техникума. Для оказания помощи в овладении профессиональными компетенциями преподавателями профессиональных модулей проводятся дополнительные индивидуальные консультации и привлекаются волонтеры – студенты старших курсов, обладающие достаточным объемом знаний.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья используется ресурс молодежного волонтерского движения студентов техникума

«Молодые сердца». Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

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

В ГАПОУ СО «КУТТС» отсутствует специальное структурное подразделение, ответственного за обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Эти полномочия переданы комиссии по организации инклюзивного образования. В состав комиссии включены: заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, социальный педагог, педагог – психолог, фельдшер, руководитель физического воспитания и др.

В ГАПОУ СО «КУТТС» ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. Эту работу ведут члены комиссии по организации инклюзивного образования, а именно руководитель по УВР.

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

В техникуме существует система профориентационной работы, имеется опыт работы с детьми-инвалидами. Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, консультации для инвалидов и родителей по вопросам приема и обучения, участия обучающихся в олимпиадах.

В ГАПОУ СО «КУТТС» обеспечена доступность прилегающей к территории, входных путей. Помещения, где могут находиться люди на креслах – колясках, размещены на уровне доступного входа. Учебные занятия проводятся с использованием дистанционных технологий, в форме вебинаров.

В техникуме осуществляется содействие трудоустройству выпускников-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и их закреплению на рабочих местах совместно с областным и районными центрами занятости населения.

Организационно-педагогическое сопровождение студентов с нарушением слуха направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и включает в себя:

- рациональный подход к составлению расписания учебных занятий,
- подбор и разработка учебных материалов с учетом возможностей представления контента в визуальной форме,
- использование дистанционных образовательных технологий для индивидуализации траектории обучения,
- контроль за посещением занятий,
- помощь в организации самостоятельной работы,
- организацию индивидуальных консультаций,
- проведение индивидуальных занятий или занятий в малых группах по отдельным дисциплинам,
- контроль за результатами текущего контроля и промежуточной аттестации,
- коррекцию взаимодействия преподавателей и студентов с ОВЗ,
- консультирование по психофизическим особенностям студентов с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для преподавателей и сотрудников

– психолого-педагогическое сопровождение студентов с нарушением слуха обеспечивает снятие нервно-психического напряжения, коррекцию самооценки, развитие психических функций (памяти, мышления, воображения, внимания), преодоление пассивности, формирование самостоятельности, ответственности и активной жизненной позиции, преодоление отчужденности и формирование коммуникативных навыков.

В целях наиболее эффективной адаптации и интеграции студентов с ограниченными возможностями создана психологическая служба по комплексному сопровождению и обучению студентов-инвалидов в условиях техникума.

В техникуме предусмотрен порядок освоения дисциплины «физическая культура» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями на основании принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

В перспективном планировании для полноценного занятия лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов физической культурой модернизация физкультурно-спортивной базы профессиональных образовательных организаций: оборудование площадок (в помещениях и на открытом воздухе) специализированными тренажерами, установка

тренажеров общеукрепляющей направленности и фитнес-тренажеров в существующих спортивных залах. Всё спортивное оборудование отвечает требованиям доступности, надежности, прочности, удобства.

Используемые методы психологической реабилитации: беседа, индивидуальные консультации, ролевые игры, тренинговые упражнения и др.

Организация дополнительного образования в техникуме строится на принципах:

- природосообразности, свободного выбора ребенком видов и сфер деятельности;
- ориентации на интересах, потребностях, способностях ребенка;
- единства обучения, воспитания, развития;
- практико-деятельной основы образовательного процесса.

Ценностными приоритетами организации дополнительного образования являются:

- поддержка и развитие детского творчества; воспитание культуры здорового образа жизни;
- развитие личности;
- создание условий для педагогического творчества;
- открытость и доступность системы дополнительного образования обучающихся;
- научно-методическое обеспечение системы дополнительного образования обучающихся.

Дополнительное образование обучающихся в техникуме реализуется через организацию внеурочной работы, которая проводится педагогом-организатором, социальным педагогом, классными руководителями. Проводятся совместные праздники, мероприятия, экскурсии для обучающихся техникума.

Дополнительное образование является структурной единицей всей образовательной системы техникума и ориентировано на решение проблем социальной адаптации, профессионального самоопределения детей с особыми образовательными возможностями.