

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (ОВЗ)**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация – повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Срок обучения -

На базе основного общего образования 3 года 10 месяцев;

На базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев.

Профиль получаемого профессионального образования: социально – экономический

Рассмотрена и утверждена на заседании педагогического совета ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Протокол №7 от 24.06.2021г

Адаптированная образовательная программа обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. № 1569, зарегистрированного Минюстом России 22 декабря 2016 г. № 44898, и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики: Шаповалова С.Н. – заместитель директора по УМР
Шумилкина М.Н. – заместитель директора по УПР
Топчей Т.И. – методист
Преподаватели ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНО

ООП 43.01.09 Повар, кондитер согласована с работодателями:

ООО «МИК-35» - директор М.Е.Ниворожкин

ООО «Янтарь Дон» - директор Л.М.Скрипченко

Филиал «Комбинат питания» ГАУК РО РГМТ – директор А.Г.Киблицкий

СОДЕРЖАНИЕ

		стр
Раздел 1.	Общие положения	4
1.1	Адаптированная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	4
1.2	Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	5
1.3	Общая характеристика образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	7
1.3.1.	Цель АООП	7
1.3.2	Требования к поступающим на обучение	8
1.3.3	Срок освоения АООП	8
1.3.4	Трудоемкость АООП	8
Раздел 2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	9
2.1	Область профессиональной деятельности	9
2.2	Виды профессиональной деятельности выпускника	10
Раздел 3.	Планируемые результаты освоения адаптированной образовательной программы	10
3.1.	Общие компетенции	10
3.2	Профессиональные компетенции	13
3.3	Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы	15
Раздел 4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	16
4.1	Календарный учебный график	16
4.2	Учебный план	16
4.3	Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла	18
4.4	Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин	18
4.5	Рабочие программы профессиональных модулей	18
4.6	Программы учебной и производственных практик	19
4.7	Программа государственной итоговой аттестации	19
Раздел 5.	Условия реализации образовательной программы	20
5.1	Кадровое обеспечение	20
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	21
5.3	Материально-техническое обеспечение	21
5.4	Базы практики	22
Раздел 6.	Характеристика образовательной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников	22
Раздел 7.	Регламент периодичности обновления ППКРС	24

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Адаптированная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Адаптированная основная образовательная программа (далее АООП) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, реализуемая Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» (далее - техникум), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 09 декабря 2016г. № 1569, зарегистрированного Минюстом России 22 декабря 2016 г. № 44898, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н, зарегистрированного Минюстом России 29 сентября 2015г. № 39023, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г. № 597н, зарегистрированного Минюстом России 21 сентября 2015г. № 38940, Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер № 43.01.09-170331, дата регистрации в Федеральном реестре ПОП СПО Минобрнауки РФ от 31.03.2017), с учетом требований регионального рынка труда и потребностей работодателей, с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 апреля 2015 г. № 06-830вн, требований регионального рынка труда и потребностей работодателей.

Настоящая программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с комплексными нарушениями) на получение среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также реализации специальных условий:

- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; - формирование в колледже толерантной социокультурной среды.

Адаптированная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, определяет объем, содержание образования, планируемые результаты освоения программы, специальные условия образовательной деятельности. АООП обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

АООП ежегодно с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин, программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Отличительными особенностями АООП по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** являются возможность реализации образовательной программы с использованием сетевой формы обучения. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Адаптированная образовательная программа разработана техникумом для реализации её

на базе основного общего образования в отношении лиц с ограниченными возможностями здоровья, на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии, рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) и настоящей программой.

1.2 Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативно-правовую базу разработки АООП по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации"
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1569;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н, зарегистрированного Минюстом России 29 сентября 2015г. № 39023,
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г. № 597н, зарегистрированного Минюстом России 21 сентября 2015г. № 38940;
- Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер № 43.01.09-170331, дата регистрации в Федеральном реестре ПОП СПО Минобрнауки РФ от 31.03.2017);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 (ред.31.12.2015 г.), зарегистрированного в Минюсте России 07 июня 2012г. № 24480, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 №13"О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "(Зарегистрировано в Минюсте России 26.07.2017 N 47532);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 (ред. от 17.11.2017) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013, регистрационный № 28785), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 августа 2016 № 1061 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 сентября 2016, регистрационный №43586).
- «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных

стандартов по получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», разработанных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 №06-259);

- Письмом Минобрнауки и науки РФ от 03.18.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;

- Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281.

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные письмом Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-830вн от 20.04.2015 года; Постановления от 29 декабря 2010 г. №189 (в ред. от 25.12.2013г.) " Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";

- Письма Департамента рабочих кадров и ДПО Минобрнауки РФ от 18.03.2014г. № 06-281 "Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса";

- Устав ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

- Локальные нормативные документы техникума:

- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

- Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

- Положение об учебной и производственной практике обучающихся в техникуме.

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников техникума.

- Положение о расписании и режиме учебных занятий.

- Положение о выпускной квалификационной работе.

- Положение о порядке проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю для обучающихся ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

- Положение о формировании фонда оценочных средств программы подготовки специалистов среднего звена / программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Перечень сокращений, используемых в тексте:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

АООП - адаптированная основная образовательная программа;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

МДК - междисциплинарный курс;

ПМ - профессиональный модуль;

ОК- общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

Используемые термины, определения, сокращения

Адаптированная основная 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.

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.

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медикосоциальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3 Общая характеристика образовательной программы по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

1.3.1 Цель АООП

Адаптированная основная образовательная программа по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** имеет своей целью обеспечение прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с комплексными нарушениями) на получение среднего профессионального образования по профессии. Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, а также развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их социальной и творческой активности, общекультурному и профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих успешность выпускника в избранной сфере деятельности и устойчивость на рынке труда.

В результате обучения выпускник будет способен готовить, оформлять, подготавливать к реализации кулинарные блюда и изделия разнообразного ассортимента.

1.3.2. Требования к поступающим на обучение

Основные требования к поступающим по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих устанавливаются в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

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

- Федеральный закон «О защите прав потребителей»;

- Порядок приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;

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

- Положение о порядке оказания платных образовательных услуг ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;

Приём на обучение в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» осуществляется по профессиям среднего профессионального образования в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности.

Приём на обучение осуществляется при предоставлении абитуриентом аттестата об основном общем образовании.

При поступлении абитуриент с ОВЗ должен предъявить справку медико - социальной экспертизы с указанием группы инвалидности и индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендациями о форме обучения по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.3.3. Срок освоения АООП

Нормативные сроки освоения адаптированной основной образовательной программы среднего профессионального образования по очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ООП
на базе основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

1.3.4 Трудоемкость АООП

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы базовой подготовки по очной форме получения образования **на базе основного общего образования** составляет:

Обучение по учебным циклам	77 нед.
Учебная практика	49 нед
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	6 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулярное время	35 нед.
Итого	199 нед.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования - 2052 часов. Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Портной на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования - 5904 часов. Профиль получаемого профессионального образования – социально - экономического.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер

2.2 Виды профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, согласно получаемой квалификации квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер:**

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;

Возможные места работы выпускников по специальности 43.01.09 Повар, кондитер: Предприятия общественного питания.

Условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки</p>
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
		<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p>
		<p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

3.2. Профессиональные компетенции

ВПД.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ВПД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское

сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3.3. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Оценка качества подготовки обучающихся проводится с целью определения соответствия объема и качества знаний, умений, навыков требованиям федерального государственного образовательного стандарта по профессии, а также требованиям осваиваемой образовательной программы.

Оценка качества освоения АООП предусматривает следующие виды контроля: текущий контроль, промежуточную аттестацию, государственную итоговую аттестацию.

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, практический опыт, освоенные компетенции) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- собеседование,
- тестирование;
- контрольные работы;
- оценка выполнения курсовой работы;
- оценка выполнения практических работ (ситуационных задач, рефератов, расчетно-графических работ, творческих проектов и заданий, презентаций).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, экзамена по модулю, экзамена (квалификационного). Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. В качестве внешних экспертов для оценки качества подготовки студентов привлекаются работодатели, преподаватели смежных дисциплин.

Зачет, дифференцированный зачет проводятся за счет времени, отведенного на освоение учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики.

Экзамены проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, как в период экзаменационной сессии, так и в период теоретического обучения в дни, освобожденные от всех видов занятий.

При мониторинге качества освоения ППКРС используется традиционная пятибалльная система оценок.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижениям требованиям

поэтапного освоения АООП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить качество знаний, умений, а также освоение видов профессиональной деятельности и сформированность компетенций.

При мониторинге качества освоения программ учебной практики и производственной практики (по профилю профессии) оцениваются результаты освоения каждого из разделов практик, реализуемых в составе соответствующих профессиональных модулей, в форме усредненной оценки качества выполнения учебно-производственных работ по результатам текущей успеваемости. Промежуточная аттестация по итогам практик проводится в форме дифференцированного зачета за счет времени, отведенного на освоение практик.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по АООП осуществляется локальными положениями ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»:

- Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся в техникуме;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников техникума;
- Положение о расписании и режиме учебных занятий;
- Положение о выпускной квалификационной работе;
- Положение о порядке проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю для обучающихся ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;
- Положение о формировании фонда оценочных средств программы подготовки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для оценки знаний, умений и освоенных обучающимися компетенций при текущем контроле успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

ФОС состоит из программы государственной итоговой аттестации и комплектов оценочных средств (далее - КОС) по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям обязательной и вариативной частей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с учебным планом образовательного учреждения.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в различных формах в соответствии с учебным планом.

Система оценивания знаний, умений, общих и профессиональных компетенций осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РО «ДонТКИиБ».

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** определяет последовательность реализации ППКРС: распределение учебной нагрузки по курсам, семестрам, неделям, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

4.2 Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессионального модуля и их элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики;

- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Объем обязательных учебных (аудиторных) занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю.

ППКРС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** представлена учебными циклами: общеобразовательным (ОУД), общепрофессиональным (ОП), а также разделами: Учебная практика (УП), Производственная практика (ПП), промежуточная аттестация (ПА), государственная итоговая аттестация (ГИА). Профессиональный цикл представлен профессиональными модулями (ПМ).

В составе ППКРС выделены обязательная и вариативная части. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и должна составлять не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы соответственно - не менее 20 процентов дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации или сочетанию квалификаций, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено использование 144 часов вариативной части ППКРС. Этот объем часов был распределен следующим образом:

- на государственную итоговую аттестацию - 36 часов;

ОП.00 Общепрофессиональный цикл

ОП. 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - 20ч

ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» - 28ч

ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 36ч

ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» -4ч

- на введение новых учебных дисциплин

ОП. 10 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» -36ч

ОП. 11 «Зарубежная кулинария» - 42 ч;

ОП. 12 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 42 ч;

ОП. 13 «Психология и эффективное поведение на рынке труда» - 34 ч

ОП. 14 «Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания» - 52 ч

ОП. 15 «Карьерное моделирование»

ПМ.00 Профессиональный цикл - 968 ч:

на увеличение объема времени, отведенного на профессиональные модули

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

- ПМ.03 Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 36 ч;

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

МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих

сладких блюд, десертов, напитков» - 26 ч;

ПП. 04 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 72 ч;

ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 22 ч;

ПП. 05 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 108 ч;

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, учебные занятия проводятся парами (90 минут), продолжительность перемен между уроками пары 5 минут, продолжительность перемен между парами составляет - 10 минут.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Объем обязательной части ППКРС составляет 5904 академических часов, что соответствует требованиям ФГОС.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2052 часов. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой (профессии).

4.3 Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла

АООП разработана для обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС ООО и социально – экономического профиля получаемой квалификации.

Программы согласовываются и утверждаются на заседании предметной цикловой комиссии преподавателей общеобразовательных дисциплин.

4.4 Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Программы дисциплин, входящих в состав АООП, разработаны преподавателями на основе требований ФГОС СПО, с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, рассмотрены и согласованы предметно-цикловой комиссией в установленном порядке. Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы;
- общая характеристика программы учебной дисциплины;
- структуру и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов
 - мероприятия, запланированные на период реализации учебной дисциплины согласно календарному плану воспитательной работы
 - лист изменений и дополнений, внесенных в программу учебной дисциплины

4.5 Программы профессиональных модулей

Программы профессиональных модулей разработаны на основе требований ФГОС СПО, согласованы с работодателями и утверждены в установленном порядке.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;

- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках;
- общая характеристика программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов
- мероприятия, запланированные на период реализации учебной дисциплины согласно календарному плану воспитательной работы
- лист изменений и дополнений, внесенных в программу профессионального модуля

4.6 Программы учебной и производственной практики

Программы учебной практики и производственной практики разработаны на основе требований ФГОС СПО, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291, (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 августа 2016 г. № 1061 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 сентября 2016 г., регистрационный № 43586). Все виды практик в структуре модуля составляют не менее 25% от времени, отводимого на профессиональный цикл.

Объем часов учебной практики составляет 32 недели (1152 часа), объем производственной практики составляет 19 недель (684 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 32 недели реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам.

Учебная практика проводится в учебных мастерских. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.7 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по итогам освоения ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется колледжем самостоятельно. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план), если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация выпускников среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших ППКРС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы и сдачу демонстрационного экзамена. Для проведения ГИА создается государственная

экзаменационная комиссия (ГЭК) в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 (ред. от 17.11.2017). В состав ГЭК входят представители работодателей. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом министра общего и профессионального образования Ростовской области. Задачей ГЭК является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется членами ГЭК в виде интегральной оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Каждая тема выпускной квалификационной работы (далее ВКР) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на предметной цикловой комиссии и утверждаются приказом директора техникума. Задания для проведения демонстрационного экзамена проводятся в формате WorldSkills.

Объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию составляет 2 недели - 72 академических часа.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ООП

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.). Имеют стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации адаптированной образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе и в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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 психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства,

общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация АООП обеспечивается доступом каждого обучающегося инвалида и лица с ОВЗ к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС.

Каждый обучающийся инвалид и лицо с ОВЗ обеспечен не менее, чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Для обучающихся и преподавателей техникума открыт бесплатный доступ к лицензионным материалам сайта с помощью которой можно найти все необходимые в учебном процессе образовательные пособия.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные АООП.

Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ обеспечены печатными или электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», реализующее ООП по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, самостоятельной работы, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение выпускной квалификационной работы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места. Лаборатории:

Учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс: спортивный зал; спортивная площадка; стрелковый тир;

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
Актовый зал.

Реализация АООП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническое обеспечение кабинетов:

Реализация АООП СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной и информационной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности. При использовании электронных изданий образовательная организация должна обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

5.4 Базы практики

Базами практики обучающихся по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** являются предприятия различных организационно-правовых форм г.Ростова-на-Дону, осуществляющие деятельность в области реализации процесса обслуживания в организациях общественного питания:

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Реализация адаптированной образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в кабинетах колледжа и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения производственной практики в соответствии с учебным планом всеми обучающимися, осваивающими ППКРС.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» создана социокультурная образовательная среда обеспечивающая формирование общих компетенций выпускника, способствующая освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по соответствующей профессии.

Основная цель воспитательной работы - подготовка творчески мыслящих и гармонично развитых специалистов, обладающих профессиональными компетенциями, гуманистическим мировоззренческим потенциалом, способных на сознательный выбор жизненной позиции.

Воспитательная деятельность ведется по следующим направлениям:

- психолого-педагогическое сопровождение процесса адаптации, социализации и позиционирования студентов;
- формирование морально-этических качеств, коммуникативной компетентности;
- формирование гражданской и правовой компетентности, патриотизма, толерантности;
- формирование антикоррупционного мировоззрения, позиции противодействия терроризму и экстремизму;
- формирование здоровьесберегающего пространства
- формирование профессиональных компетенций будущих специалистов

Реализации цели и данных направлений способствуют системно-ролевой и личностно-ориентированный принципы, позволяющие подготовить студентов к выполнению социальных функций гражданина, профессионала, семьянина.

В техникуме разработана Концепция воспитательной работы, в соответствии с которой и организована педагогическая деятельность по формированию будущего специалиста. Система адаптации студентов нового набора включает анкетирование по определению уровня социализации и эмоционально-волевого развития, позволяющее корректировать индивидуальную воспитательную работу, организационно-психологические тренинги по формированию коллектива и определению лидеров, тематические классные часы нравственно-этического направления. Работает система студенческого самоуправления, включающая Студенческий совет техникума, где студенты приобретают управленческие навыки. Традиционно проводятся мероприятия: «День знаний», «Посвящение в студенты», др. В целях формирования гражданственности и патриотизма проводятся торжественные вечера «Мужество. Достоинство. Честь», «Поклонимся великим тем годам», акции «Милосердие», «Ветераны рядом», заседания дискуссионного клуба «Твоя гражданская позиция», круглые столы с участием слушателей клуба Правовед. Преподаватели техникума принимают активно участие в мероприятиях «День студента», «Предметная неделя», «Веселые старты».

Для студентов созданы благоприятные условия для творческой самореализации, развитию творческой инициативы. Студенческая творческая группа принимает активное участие в областных и городских конкурсах концертных программ, вокального искусства, агитбригад. Во внеучебное время работают кружки творческой и профессиональной направленности: социальный «Доступная среда», фестивали «Кулинарный Олимп», «Все начинается с семьи», «Золотая осень» и др.

В техникуме проводится большая работа по созданию здоровьесберегающего пространства: информационно-профилактические встречи с работниками наркологического диспансера, Центра социального здоровья, Центра Анти-СПИД; тематические классные часы «Здоровье - путь к успешной карьере».

Студенты техникума активно участвуют в спортивных мероприятиях различного уровня.

В техникуме сложилась система благотворительной деятельности. Активно работает волонтерское объединение «СПАС».

Одно из важнейших направлений в воспитательном процессе - формирование профессиональных компетенций обучающихся в рамках внеучебной работы.

В полном объеме реализуются права и социальные гарантии сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, инвалидов согласно российскому законодательству.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название «сопровождение». Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется педагогами-психологами для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение (ведет социальный педагог) решает широкий спектр вопросов

социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

7. РЕГЛАМЕНТ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППКРС

Разработанная адаптированная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих после согласования с работодателями утверждается директором техникума. В соответствии с требованиями ФГОС ООП пересматривается и обновляется ежегодно, с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются запросы работодателей регионального рынка труда, развитие экономики, культуры, технологии, социальной сферы, а также предложения преподавателей в части изменения содержания и педагогических технологий обучения, изменения в учебно-методическом, кадровом и материально-техническом обеспечении реализации АООП, с учетом рекомендаций индивидуальной программы реабилитации инвалида. Изменения отражаются в специальном листе изменений ППКРС.

Содержание обновления образовательной программы обсуждается на заседаниях предметных цикловых комиссий и согласовывается с работодателями