

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

«Хабаровский технологический колледж»
(КГА ПОУ ХТК)



АДАПТИРОВАННАЯ
ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии

16675 ПОВАР

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:
повар

Хабаровск
2019

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии **16675 Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798, зарегистрированного в Минюсте России 20.08.2013 N 29749,

профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н, зарегистрированного в Минюсте России 29.09.2015 N 39023.

Адаптированная основная программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования.

Адаптированная основная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **16675 Повар** рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Общественное питание»

Протокол № 9 от «26» 06 2019

Председатель ПЦК

 Е. Г. Жилина

Согласовано:

Социальный педагог КГА ПОУ ХТК:  А. В. Кавецкая

Педагог – психолог  Ю. А. Иванова

Организация-разработчик: КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж»

Согласование работодателей:

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Директор

ООО «Ресторан «Эхо»



Ю. А. Ковылицкая
2019

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Директор ООО «Ристретто»

ресторан «Амур»



К. В. Клещев
2019

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее АОППО) по профессии **16675 Повар**, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, реализуемая Краевым государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Хабаровский технологический колледж» (далее – Колледж), разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н, зарегистрированного в Минюсте России 29.09.2015 N 39023, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798, зарегистрированного в Минюсте России 20.08.2013 N 29749, с учетом требований регионального рынка труда и потребностей работодателей.

Профессиональное обучение, как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий. Адаптированная основная программа профессионального обучения ежегодно обновляется 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.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

В программу включен реабилитационный курс, необходимость которого обусловлена психолого - педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья поступающих на обучение профессии 16675 – Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности. Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать.

Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы,

добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируется трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

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

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
 - повышение уровня доступности профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
 - повышение качества профессионального образования лиц с ограниченными возможностями здоровья;
 - возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
 - формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.
- При формировании программы предусмотрено включение реабилитационного курса, обеспечивающего коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Итоговая аттестация по профессии проводится в виде квалификационного экзамена, защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии **16675 Повар** разработана в отношении учебной группы лиц с ограниченными возможностями здоровья (для выпускников СКШ VIII вида) с целью обеспечения их прав на доступное, качественное образование, создания условий для их успешной социализации, профессиональной адаптации и конкурентоспособности на рынке труда, формирования общей культуры в соответствии с принятыми в обществе нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ в соответствии с профилем профессиональной подготовки

1.2 Нормативные документы для разработки АОППО по профессии 16675 Повар

Нормативно-правовую базу разработки АОППО по профессии **16675 Повар** составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 (ред. от 09.04.2015) (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749);
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023);
- Приказ Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" от 2 июля 2013 г. № 513 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 августа 2013г.);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной

деятельности по основным программам профессионального обучения. Зарегистрирован в Минюсте РФ 15 мая 2013 г. Регистрационный № 28395;

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 15.05.2013 № 792-р «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» на 2013 - 2020 годы»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2015 № 1297 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» на 2011 - 2020 годы».

- Приказ Минобрнауки России от 09.01.2014 № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» (Зарегистрировано в Минюсте России 04.04.2014 N 31823);

- 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»;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов N ДЛ-1/05вн от 22 января 2015 года;

- 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";

- Приказ Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» (Зарегистрировано в Минюсте России 02.04.2014 N 31801);

- Письма Министерства просвещения РФ и Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров от 11.02.2019г. № 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости";

- САНПИН 2.4.3.1186 -03 санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях профессионального образования утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (от 30.09.2009 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 06.11.2009 года №15197);

- Устав Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж» (КГА ПОУ ХТК);

- Локальные нормативные документы Колледжа:

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

- Положение об учебной и производственной практике обучающихся в колледже.

- Положение о расписании и режиме учебных занятий.

- Положение о выпускной квалификационной работе.

- Положение о порядке проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю для обучающихся КГА ПОУ ХТК.

Перечень сокращений, используемых в тексте:

АОППО – адаптированная основная программа профессионального обучения;

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПЦК - предметная (цикловая) комиссия;
ОДБ – Базовые образовательные дисциплины;
ПМ – профессиональный модуль;
ОК– общие компетенции;
ПК – профессиональные компетенции.
УП.00 – Учебная практика;
ПП.00 – Производственная практика;
Р – Реабилитационный курс;
ИА – Итоговая аттестация.

Используемые термины, определения, сокращения

Адаптированная основная программа профессионального обучения - программа, 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.

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.

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.

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;
Дисциплина "Физическая культура" проводится по адаптированной учебной программе.

1.3 Общая характеристика образовательной программы по профессии 16675 Повар

1.3.1 Цель АОППО

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии **16675 Повар** имеет своей целью формирование у обучающихся знаний и умений на основе профессионального стандарта по профессии «Повар», общих и профессиональных компетенций с учетом требований ФГОС СПО по данной профессии; 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 приготовить качественные блюда, напитки и кулинарные изделия, презентовать их и продать в организациях питания.

1.3.2. Требования к поступающим на обучение

Основные требования к поступающим по программам профессионального обучения 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;

Приём на обучение в Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» осуществляется по профессиям в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности.

Приём на обучение осуществляется при предоставлении абитуриентом свидетельства об обучении, заключение психолого – медико – педагогической комиссии.

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

1.3.3. Срок освоения АОППО

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

Образовательная база приема	Наименование квалификации подготовки	Нормативный срок освоения АОППО
Выпускники специального (коррекционного) образовательного учреждения 8-го вида	Повар	1 год 10 месяцев

1.3.4 Трудоемкость АОППО

Нормативный срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по очной форме без получения среднего общего образования для выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения 8-го вида составляет:

Обучение по учебным циклам	25 нед.
Учебная практика	53 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Итоговая аттестация	1 нед.
Каникулярное время	13 нед.
Итого	93 нед.

Объем и сроки получения образования по профессии 16675 Повар для выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения 8-го без получения среднего общего образования - 2400 часов. Профиль получаемого профессионального образования – естественно - научный.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие адаптированную основную программу профессионального обучения, могут осуществлять профессиональную деятельность: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
Приготовление блюд из овощей и грибов	Кулинария	Повар
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Кулинария	Повар
Приготовление супов и соусов	Кулинария	Повар
Приготовление блюд из рыбы	Кулинария	Повар
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Кулинария	Повар
Приготовление холодных блюд и закусок	Кулинария	Повар
Приготовление сладких блюд и напитков	Кулинария	Повар

2.2 Виды профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший адаптированную основную программу профессионального обучения, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, согласно получаемой квалификации на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н:

Приготовление блюд из овощей и грибов;

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Приготовление супов и соусов;

Приготовление блюд из рыбы;
 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
 Приготовление холодных блюд и закусок;
 Приготовление сладких блюд и напитков.

Возможные места работы выпускников по профессии 16675 Повар: 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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Умения: проявляет устойчивый интерес к профессии «Повар»
		Знания: сущность профессии «Повар», её значимость для общества и своё дальнейшее профессиональное развитие в направлении швейного профиля.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Умения: осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета.
		Знания: профессиональные функции по организации процесса разработки изделия в соответствии с целями, установленными руководителем. Оценивает собственные возможности и определяет профессиональные действия при решении проблемы.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Умения: анализировать рабочую ситуацию и принимает решения, аргументировано отстаивает свою точку зрения, неся за это ответственность.
		Знания: текущий и итоговый самоконтроль и взаимоконтроль
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Умения: пользоваться литературой, справочниками, Интернет-ресурсами, ориентируется в профессиональном информационном поле, умеет выделить главное из всего потока информации для решения профессиональной задачи.
		Знания: литературы, справочников, Интернет-ресурсов, ориентируется в профессиональном информационном поле
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные	Умения: определять цели профессионального общения, выбирая стратегию, методы, средства и формы коммуникаций.

	технологии в профессиональной деятельности	Знания: способы обработки (с применением ПК и программного обеспечения) представления, хранения и передачи профессионально – ориентированной информации. Устанавливает профессиональные взаимоотношения
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Умения: устанавливает профессиональные взаимоотношения с коллегами, клиентами, руководством. Знания: соблюдает субординационные отношения, владеет профессиональным этикетом. Учитывает личные особенности субъектов профессионального общения.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Умения: определяют гражданскую жизненную позицию. Использует полученные профессиональные знания при несении воинской обязанности Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии

3.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и формулировка Компетенции	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; Умения: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; Знания: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража;
	ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	

		способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.
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	Практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Умения: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Знания: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
	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.	
Приготовление супов и соусов.	ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	Практический опыт: приготовления основных супов и соусов; Умения: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к

	ПК 3.2. Готовить простые супы.	основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
	ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Знания: классификации, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
	ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; Умения: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
	ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; Знания: классификации, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
	ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы

		сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; Умения: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; Знания: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	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.	
Приготовление холодных блюд и закусок.	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; Умения: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок;
	ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	
	ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	

		выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; Знания: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков; Умения: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;
	ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	Знания: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного
	ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	

		инвентаря, правила их безопасного использования
--	--	---

3.3. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной программы профессионального обучения

Оценка качества подготовки обучающихся проводится с целью комплексной и объективной оценки знаний и умений обучающихся в процессе освоения адаптированной программы профессионального обучения по профессии.

Оценка качества освоения АОППО предусматривает следующие виды контроля: входной, текущий, тематический, рубежный, итоговый.

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.

Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной преподавателем. При этом предусматривается контроль в виде устных и письменных форм, в том числе: оценивание выполнения контрольных работ, рефератов, лабораторных и практических работ. Результаты текущего контроля отражаются в журнале учета учебных занятий. Результаты рубежного контроля оформляются протоколом с использованием пятибалльной системы оценивания.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. 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. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачет по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам;
- зачет по дисциплине.

Уровень подготовки по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт оценивается – «зачтено», «не зачтено».

Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, учебную и производственную практику. При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников

по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

Практика является обязательным разделом АОППО. Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Практика реализуется в несколько периодов в соответствии с графиком учебного процесса.

Обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, допускаются к итоговой аттестации. Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена.

Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя на втором курсе.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по АОППО осуществляется локальными положениями КГА ПОУ ХТК:

- Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся в колледже;
- Положение о расписании и режиме учебных занятий;
- Положение о выпускной квалификационной работе;
- Положение о порядке проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю для обучающихся КГА ПОУ ХТК;
- Положение о формировании фонда оценочных средств программы подготовки специалистов среднего звена / 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 итоговой аттестации.

ФОС состоит из программы итоговой аттестации и комплектов оценочных средств (далее – КОС) по всем учебным дисциплинам и профессиональному модулю АОППО 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 КГА ПОУ ХТК.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график по профессии **16675 Повар** определяет последовательность реализации АОППО: 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 АОППО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессионального модуля и его элементов (междисциплинарного курса, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессионального модуля;

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;
- комплектований группы до 15 человек;
- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения;
- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении.

Учебный год начинается с 01 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Учебный план АОППО для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности детей с отклонениями в развитии этого вида. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания детей с ограниченными возможностями здоровья способствует преодолению неуспеваемости обучающихся, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется коррекции дефекта и формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях. В неё включена система коррекционных занятий с обучающимися.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения (по курсам) дисциплин, профессионального модуля и входящих в него междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающегося в период теоретического обучения не превышает 30 часов в неделю, в соответствии с изменениями №2 к САНПИН 2.4.3.1186 -03 санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях профессионального образования утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (от 30.09.2009 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 06.11.2009 года №15197). 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.

Распределение количества обязательных аудиторных часов, отведённых на учебную дисциплину или междисциплинарный курс, по видам занятий (лабораторные, практические, теоретические занятия) в учебном плане определяется колледжем самостоятельно.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период на первом курсе, на втором курсе предусмотрены 2 недели каникул в зимний период.

В учебном году в процессе промежуточной аттестации количество экзаменов не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10.

В учебном плане предусмотрены для обучающихся групповые и индивидуальные консультации (154 часа). Групповые консультации (56 часов) включаются в расписание

учебных занятий и проводятся по дисциплинам, определяемым образовательным учреждением с учетом усвояемости обучающимися изучаемых дисциплин. Индивидуальные консультации предусмотрены в объеме 98 часов на втором курсе обучения.

В учебном плане предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договора.

4.3 Программы учебных дисциплин

Программы дисциплин, входящих в состав АОППО, разработаны преподавателями на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, 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.
- лист изменений и дополнений, внесенных в программу учебной дисциплины

4.4 Программа профессионального модуля

Программа профессионального модуля разработана на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, согласованы с работодателями и утверждены в установленном порядке.

Программа профессионального модуля содержит 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.
- лист изменений и дополнений, внесенных в программу профессионального модуля

4.5 Программа учебной и производственной практики

Программы учебной практики и производственной практики разработаны на основе профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, 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 2016г., регистрационный №43586). Все виды практик в структуре модуля составляют не менее 25% от времени, отводимого на профессиональный цикл.

Объем часов учебной практики составляет 39 недель (1170 часа), объем производственной практики составляет 14 недель (420 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 39 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных по

профессии **16675 Повар**, проводится в рамках профессионального модуля рассредоточено по курсам: 1 курс - 24 недели; 2 курс - 15 недель.

Производственная практика в объеме 14 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных адаптированной программой по профессии **16675 Повар**, проводится в рамках профессионального модуля на 2 курсе – 14 недель.

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

4.6 Программа итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя квалификационный экзамен, защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) содержание которого должно соответствовать содержанию профессионального модуля.

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

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

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

В качестве внештатного эксперта на квалификационный экзамен привлекаются работодатели.

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

Объем времени, отведенный на итоговую аттестацию составляет 1 неделя – 30 академических часов.

Сроки проведения итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация АОППО должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Повышают квалификацию на семинарах (Адаптация образовательных программ среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Социализация подростков с ограниченными

возможностями здоровья в условиях профессиональной образовательной организации), полученные знания учитывают и применяют при организации образовательного процесса..

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Адаптированная основная программа профессионального обучения обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по учебным дисциплинам и профессиональному модулю.

Реализация АОППО обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Для обучающихся и преподавателей колледжа открыт бесплатный доступ к лицензионным материалам сайта iprbookshop.ru (базовая версия «Премиум» ЭБС IPRbooks) с помощью которой можно найти все необходимые в учебном процессе образовательные пособия.

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

Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ обеспечены печатными и (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

КГА ПОУ ХТК, реализующее АОППО по профессии **16675 Повар**, 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 курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Мастерские:

Учебный кулинарный цех;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
спортивная площадка;
стрелковый тир;

Залы:

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

Реализация АОППО обеспечивает:

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

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

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническое обеспечение лабораторий:

Реализация АОППО по профессии 16675 Повар должна обеспечивать: 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 **16675 Повар** являются предприятия различных организационно-правовых форм, осуществляющие деятельность в области гостиничного сервиса:

- ООО «Ристретто» ресторан «Амур»
- ООО «Ресторан Эхо»
- ООО «Терраса» квфе – бар «Терраса»
- ООО «Гардения» ресторан «Версаль»

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 основной программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального стандарта, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Абилимпикс.

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

6. Характеристика образовательной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников

В КГА ПОУ ХТК 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 колледже разработана Концепция воспитательной работы, в соответствии с которой и организована педагогическая деятельность по формированию будущего профессионала. 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 колледжа, Совет общежития, Центр студенческой инициативы, где студенты приобретают управленческие навыки. Традиционно проводятся мероприятия: «День знаний», «Посвящение в студенты», «Мамино сердце», «Любовь – прекрасная страна». 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 Хабаровской духовной семинарии. Преподаватели колледжа принимают активно участие в мероприятиях «День студента», философского турнира «В поисках философского камня», «Веселые старты».

Для студентов созданы благоприятные условия для творческой самореализации, развитию творческой инициативы. Студенческая творческая группа принимает активное участие в краевых и городских конкурсах концертных программ, вокального искусства, агитбригад, занимая призовые места. Во внеучебное время работают кружки творческой и предпрофессиональной направленности: социальный «Доступная среда», кулинарный «Соленое тесто», «Домашний очаг», мода и дизайн «Золотая нить» и др.

В колледже 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».

Традиционно проводятся первенства колледжа по теннису, волейболу, баскетболу, футболу. Команды юношей и девушек принимают участие в городских и краевых комплексных спартакиадах студентов ССУЗов, занимая призовые места. Работает пять спортивных секций.

В колледже сложилась система благотворительной деятельности. Активно работает добровольческое объединение «Милосердие». Объекты работы – Хабаровский центр социальной реабилитации инвалидов, Дом-интернат для престарелых и инвалидов № 1, социальный отдел и богадельня Хабаровской епархии Русской Православной церкви.

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

С этой целью традиционно проводятся:

- конкурс творческих работ «Моя будущая профессия» (1 курсы);
- конкурс презентаций «Ступени в профессию»
- конкурс научных проектов.

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

Все иногородние обеспечены общежитием.