

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 И.Ю. Вершинин

« 31 » 08 2020 год

**Адаптированная образовательная программа  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
по зрению (слепых и слабовидящих)  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
Специальность 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело**

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (ППССЗ СПО) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.02.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 44828 от 20.02.2016 г.), нормативно-методических документов Министерства образования и науки Российской Федерации, локальных нормативных актов образовательного учреждения.

Одобрено на заседании методического совета

Протокол № 11 от 28.08. 2020 г.

Согласовано:

*Директор*

*МБУ ШБС*

(занимаемая должность)

*[Подпись]*

(подпись)

*Белова С.И.*

(инициалы, фамилия)

(место работы)



Разработчики:

Будасова Е.И. - заместитель директора по УР;

Калинина В.А. - зав. методическим кабинетом;

Стельмакова Р.И. - начальник отдела по УПР;

Новоселова Н.Ю. - заведующая отделением;

Кокурина В.Н. - методист.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	6
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы	6
1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы	12
1.3. Требования к абитуриенту	12
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	14
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	14
2.2. Виды деятельности и компетенции	15
<b>3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>	22
3.1. Учебный план	22
3.2. Календарный учебный график	24
3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	24
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	28
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	28
4.2. Государственная итоговая аттестация обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата	30
<b>5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	32
5.1. Кадровое обеспечение	32
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	32
5.3. Материально-техническое обеспечение	33
5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	42
5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями	4

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

44

Учебный план (Приложение 1)

Календарный учебный график (Приложение 2)

Рабочие адаптированные программы учебных дисциплин (Приложение 3)

Рабочие адаптированные программы профессиональных модулей (Приложение 4)

Рабочие адаптированная программа учебной практики (Приложение 5)

Рабочие адаптированная программа производственной практики (Приложение 6)

Адаптированные оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам (Приложение 7)

Адаптированные контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по профессиональным модулям (Приложение 8)

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы**

Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (далее - адаптированная образовательная программа, АОП), реализуемая в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Ленинск-Кузнецкий политехнический техникум» (далее – техникум), является системой учебно-методических документов, сформированной на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по данной специальности, с учетом потребностей регионального рынка труда, и определяет состав, содержание и организацию образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих) в техникуме.

АОП содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, иных компонентов, определяет объем и содержание образования по специальности среднего профессионального образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

АОП обеспечивает достижение обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих) результатов, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

Данная программа разработана в отношении обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих) обучающимися совместно с другими студентами.

Реализация АОП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих) определяется техникумом в соответствии с рекомендациями, данными по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медикопедагогической комиссии, а также специальными условиями, созданными в образовательной организации.

Разработка и реализация ППССЗ – АОП среднего профессионального образования ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих) их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих);
- повышение качества среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих);
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих);
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (последняя редакция);
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011 - 2025 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской

Федерации от 29 марта 2019 г. № 363 (с изменениями на 28 декабря 2019 года);

- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 15.05.2013 N 792-р;

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

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

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

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки РФ № 1565 от 9 февраля 2016, зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 44828 от 20 февраля 2016);

- Распоряжение правительства Кузбасса от 17 августа 2020 г. № 540-р «О комплексе мер, направленных на повышение уровня трудоустройства инвалидов трудоспособного возраста в Кемеровской области – Кузбассе» на 2020 - 2023 годы;



- Постановление правительство Кемеровской области - Кузбасса от 18 мая 2020 г. № 295 «О внесении изменений в постановление Коллегии Администрации Кемеровской области от 27.05.2016 № 196 «Об утверждении комплексной программы «Доступная среда в Кемеровской области» на 2016 - 2020 годы;
- Приказ Минтруда России от 19 ноября 2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Постановление главного санитарного врача РФ от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2. 3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- Государственная программа Кемеровской области - Кузбасса «Развитие системы образования Кузбасса» на 2014 - 2025 годы (с изменениями на 20 мая 2020 года);
- Указ Президента Российской Федерации от 29.05.2017 г. № 240 «Об объявлении в Российской Федерации Десятилетия Детства»;
- Устав техникума;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 06.07.2018 N 1375-р (ред. от 14.12.2019) «Об утверждении плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства» (с изменениями и дополнениями);

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров

и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 № 06-281);

- Письмо Министерства просвещения РФ от 19 марта 2020 г. № ГД-39/04 «О направлении методических рекомендаций по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий».

В данной адаптированной образовательной программе используются следующие термины, определения, сокращения:

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Инвалид** - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

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

**Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования** - программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Адаптационная дисциплина** - это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных

умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**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;

**ОУ** - образовательное учреждение;

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** - профессиональная компетенция;

**ПМ** - профессиональный модуль;

**ПМПК** - психолого-медико-педагогическая комиссия;

**ППССЗ** - программа подготовки специалистов среднего звена;

**МДК** - междисциплинарный курс.

## **1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы**

Нормативный срок освоения программы для очной формы обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Форма обучения – очная.

Квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

На освоение программы подготовки специалистов среднего звена, служащих предусмотрено следующее количество часов:

всего часов – 3742 часа;

максимальное количество часов – 4320 часов;

из них:

аудиторных занятий – 1236 часов;

самостоятельной работы - 462 часа;

часов учебной практики – 1360 часов;

часов производственной практики – 720 часов.

В данной АОП срок получения СПО по ППССЗ не увеличен.

### **1.3. Требования к абитуриенту**

Инвалид при поступлении на АОП должен предъявить ИПР инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих) при поступлении на АОП должен предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК) с рекомендацией об обучении по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ - основное общее образование.

Прием на обучение по ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является общедоступным, осуществляется по личным заявлениям граждан, имеющих основное общее образование.

Иные требования к абитуриенту регламентируются Приказом Минобрнауки России от 23.01.2014 № 36 (ред. от 11.12.2015) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами образовательного учреждения.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

## 2.2. Виды деятельности и компетенции

Специалист по поварскому и кондитерскому делу (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности

Выпускник, освоивший ППСЗ, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ДПК 1.5. Организовывать подготовку субпродуктов, мяса диких животных, пернатой дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.



ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ДПК 3.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных, горячих бутербродов, горячих закусок.

ДПК 3.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных холодных блюд из морепродуктов и субпродуктов.

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ДПК 4.7. Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей.

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов

для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ДПК 5.7. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления шоколадных конфет и осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации шоколадных конфет.

ДПК 5.8. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления птифур и осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации птифур.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

#### 7. Выполнение работ по профессии повар.

ДПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ДПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ДПК 7.3. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, блюда и гарниры из макаронных изделий.

ДПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.

ДПК 7.5. Готовить бульоны и отвары. Приготовление супов и соусов.

ДПК 7.6. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ДПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ДПК 7.8. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Приготовление основных полуфабрикатов.

ДПК 7.9. Готовить и оформлять простые холодные закуски и блюда, салаты.

ДПК 7.10. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

ДПК 7.11. Готовить и оформлять простые блюда из субпродуктов.

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

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело содержание и организация образовательного процесса при реализации АОП регламентируется:

- учебным планом с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- рабочими программами учебных дисциплин;
- рабочими программами профессиональных модулей;
- материалами, обеспечивающими оценку качества подготовки обучающихся;
- программами учебных и производственных практик;
- годовым учебным графиком;
- методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий;
- локальными нормативными актами.

#### **3.1. Учебный план**

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации. (Приложение 1)

Учебный план для реализации АОП разработан на основе ФГОС СПО и предусматривает добавление адаптационной дисциплины, предназначенной для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих) при формировании общих и профессиональных компетенций.

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственных практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися, в том числе инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по зрению. Не допускается изъятие каких-либо дисциплин или модулей, практик и процедур итоговой аттестации из числа обязательных в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, всех учебных циклов и разделов АОП.

Объемы вариативной части учебных циклов АОП, определенные в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, использованы в полном объеме и направлены на реализацию адаптационной учебной дисциплины.

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело содержание и организация образовательного процесса при реализации АОП регламентируется:

- учебным планом с учетом его профиля;
- календарным учебным графиком;
- рабочими программами дисциплин общепрофессионального цикла;

- рабочими программами профессионального учебного цикла;
- программой учебной и производственной практики;
- программой государственной итоговой аттестации.

### **3.2. Учебный график**

В графике указывается последовательность реализации АОП по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационную дисциплину, учебную и производственную практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы. (Приложение 2)

### **3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла, математического и общего естественнонаучного учебного цикла, профессионального учебного цикла содержат следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы УД.
  - 1.1. Область применения программы.
  - 1.2. Место УД в структуре ППССЗ СПО.
  - 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.
  - 1.4. Количество часов на освоение программы УД.
2. Структура и содержание УД.
  - 2.1. Объем УД и виды учебной работы.
  - 2.2. Рабочий тематический план и содержание УД.
3. Условия реализации рабочей программы УД.
  - 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины УД.



5. Особенности организации учебного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих).

АОП включает в себя следующие программы:

Рабочие адаптированные программы учебных дисциплин (Приложение 3)

1. Рабочие адаптированные программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла:

ОГСЭ.01 Основы философии.

ОГСЭ.02 История.

ОГСЭ.03 Психология общения

ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ОГСЭ.05 Физическая культура.

2. Рабочие адаптированные программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла:

ЕН.01 Химия.

ЕН.02 Экологические основы природопользования.

3. Рабочие адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

ОПЦ.03 Техническое оснащение организации питания.

ОПЦ.04 Организация обслуживания.

ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности.

ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОПЦ.08 Охрана труда.

ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности.

ОПЦ.10 Рисование и лепка для кондитеров.

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности.

ОПЦ.12 Основы эффективного поведения на рынке труда.

АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

### 3. Рабочие адаптированные программы профессиональных модулей (Приложение 4)

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### 5. Рабочие адаптированные программы учебных практик (Приложение 6)

6. Рабочие адаптированные программы производственных практик (Приложение 7)

7. Адаптированные оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам (Приложение 8)

8. Адаптированные контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по профессиональным модулям (Приложение 9).

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих) проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). При необходимости, обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по зрению в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования, в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения).

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих) имеет большое

значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и экзаменов. При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Промежуточную аттестацию для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих), возможно, проводить в несколько этапов, либо устанавливать индивидуальные графики. Для этого используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям АОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) преподавателями создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Разработанные комплекты контрольно-оценочных средств по УД и ПМ содержат теоретические и практические задания для определения уровня усвоения знаний и умений и сформированности профессиональных компетенций.

Фонды оценочных средств, для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных

модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей. Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов предусмотрено привлечение работодателей.

Содержание и организация промежуточного контроля осуществляется в соответствии со следующими документами:

Адаптированные оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам (Приложение 8);

Адаптированные контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по профессиональным модулям (Приложение 9)

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся, при необходимости, могут быть организованы в дистанционном формате.

#### **4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья**

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих) проводится в соответствии с Порядком проведения

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

В специальные условия могут входить:

- предоставление отдельной аудитории;
- увеличение времени для подготовки ответа;
- присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
- выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (письменно на бумаге, письменно на компьютере);
- использование специальных технических средств;
- предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для проведения государственной итоговой аттестации разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты.

Техникум определяет требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа/дипломный проект), демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Во время выполнения задания на демонстрационном экзамене выпускник с ограниченными возможностями здоровья по зрению, при необходимости, может воспользоваться электронным ручным видеувелечителем с речевым выходом в VideoMouse.

## **5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА (ГЛУХИХ И СЛАБОСЛЫШАЩИХ)**

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация АОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

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

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих) и учитывая их при организации образовательного процесса.

К реализации АОП привлекаются психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

АОП обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу,



профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания и обеспечивает к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Обучающиеся с нарушением слуха в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в адаптированных формах:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническое обеспечение реализации АОП отвечает требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и особым образовательным потребностям обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих).

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушениями слуха отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих). техникум оснащен системой сигнализации и оповещения. Особое внимание уделяется обеспечению визуальной, звуковой информацией для сигнализации об опасности и других важных мероприятиях. Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в техникуме имеются мультимедийные средства приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Учебные аудитории оборудованы компьютерной техникой, видеотехникой (проектор, телевизор), интерактивными досками. техникум обеспечен необходимым комплектом адаптированного программного обеспечения для обучающихся ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих).

Для организации образовательно-воспитательной и административно-управленческой деятельности техникума, в том числе инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья используется следующее программное обеспечение:

1. СПС «КонсультантПлюс».
2. Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007.
3. Microsoft Windows 8.1, 8, 7.
4. Антивирус Касперский.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих).

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
экологических основ природопользования;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
организации хранения и контроля запасов и сырья;  
организации обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

#### **Лаборатории:**

химии;  
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
спортивная площадка

### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в интернет;  
актовый зал.

### **Лаборатория «Химии»**

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр (психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический

Колонка адсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

pH-метр милливольтметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Установка для титрования

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Посуда:

Бюксы

Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл

Воронка лабораторная

Колба коническая разной емкости

Колба мерная разной емкости

Кружки фарфоровые

Палочки стеклянные

Пипетка глазная

Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью

Пипетка с делениями разной вместимостью

Пробирки

Стаканы химические разной емкости

Стеклянные предметные

Стеклянные предметные с углублением для капельного анализа

Ступка и пестик

Тигли фарфоровые

Цилиндры мерные

Чашка выпарительная

Вспомогательные материалы:

Банка с притертой пробкой

Бумага фильтровальная

Вата гигроскопическая

Груша резиновая для микробюреток и пипеток

Держатель для пробирок

Ерши для мойки колб и пробирок

Капсуляторка

Карандаши по стеклу

Кристаллизатор

Ножницы

Палочки графитовые

Трубки резиновые соединительные.

Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками

Штатив для пробирок

Щипцы тигельные

Фильтры беззольные

Трубки стеклянные

Трубки хлоркальциевые

Стекла часовые

Эксикатор

Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки



Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной.

### **Кабинет социально-гуманитарных дисциплин**

Оснащается оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска, книжный шкаф, стенды, дидактический материал; техническими средствами обучения: компьютер с установленным программным обеспечением Microsoft Office, мультимедийный проектор.

### **Кабинет иностранного языка**

Оснащается оборудованием: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, магнитно-маркерная учебная доска, наглядные пособия, учебно-методическая документация; техническими средствами обучения: компьютер с установленным программным обеспечением Microsoft Office, мультимедийное оборудование, аудио-колонки.

### **Кабинет экологических основ природопользования**

Оснащается оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами обучения: персональным компьютером с установленным программным обеспечением Microsoft Office, мультимедийным проектором и экраном.

### **Кабинет безопасности жизнедеятельности**

Оснащается оборудованием: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, магнитно-маркерная учебная доска; наглядными пособиями: комплекты индивидуальных средств защиты; робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи; контрольно-

измерительные приборы и приборы безопасности; огнетушители порошковые (учебные); огнетушители пенные (учебные); огнетушители углекислотные (учебные); устройство отработки прицеливания; учебные автоматы АК-74; винтовки пневматические; медицинская аптечка; войсковой прибор химической разведки (ВПХР); рентгенметр ДП-5В; техническими средствами обучения: компьютер с установленным программным обеспечением Microsoft Office, мультимедийное оборудование.

#### **5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ**

Практика является обязательным разделом АОП. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Для АОП реализуются все виды практик, предусмотренные в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются образовательной организацией самостоятельно. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих), форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских концентрированно, после изучения МДК (теоретических занятий) по каждому профессиональному модулю. Общее количество учебной практики – 3 недели.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно, после изучения каждого профессионального модуля. Сводное количество производственной (по профилю специальности) практики – 20 недель. После окончания теоретического и практического обучения проводится преддипломная практика - 4 недели.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в ИПР инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 № 685н.

Организация практики осуществляется в соответствии с документом: Рабочие адаптированная программа производственной практики (Приложение 7).

#### **5.5. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению (слепых и слабовидящих)**

Основными видами сопровождения учебного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению являются организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, профилактически-оздоровительное, социальное сопровождение:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ограниченными возможностями здоровья по зрению, в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению, 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 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению, 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 решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению 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 с ограниченными возможностями здоровья по зрению и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Обучающиеся техникума участвуют в студенческом самоуправлении (Студенческий совет, Совет общежития), в волонтерском движении в спортивных секциях и творческих объединениях.

Обучающиеся принимают участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства – международное движение WorldSkills, Abilympics, профессиональные конкурсы областного, регионального, национального, международного уровней.

## **6. Ресурсное обеспечение реализации образовательной программы**

На основании решения исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего функции учредителя (Кемеровская область –Кузбасс), в случае установления карантинных мер (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) техникум вправе осуществлять реализацию образовательных программ или их частей с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, организуя учебные занятия в виде on-line и off-line курсов, обеспечивающих для обучающихся достижение и оценку результатов обучения путем организации образовательной деятельности в электронной информационно-образовательной среде, к которой предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть Интернет.

## **7. Контроль и оценка результатов освоения**

Текущий контроль, промежуточная аттестация, в том числе экзамен (квалификационный), государственная итоговая аттестация проводятся традиционно при непосредственном взаимодействии преподавателя или комиссии с обучающимся, в случае установления карантинных мер (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) могут проводиться с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (в ЭОС ГПОУ ЛКПТ базе Moodle, размещенной на сайте техникума, в том числе в режиме реального времени с применением средств видеоконференции).