

Государственное бюджетное
профессиональное образованное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



Рассмотрено и одобрено на заседании педагогического совета ПРОТОКОЛ № <u>2</u> « <u>22</u> » <u>января</u> 2025г	УТВЕРЖДАЮ Директор ГБПОУ «ККАТУ» Н.И.Пилипчук « <u>22</u> » <u>января</u> 2025г
---	--



**АДАПТИВНАЯ
ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

программа профессиональной подготовки по профессии
16675 Повар
16472 Пекарь
12901 Кондитер

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Квалификации: Повар -3разряд
Пекарь- 3 разряд, Кондитер -2 разряд

Форма обучения- очная
Срок обучения- 2 года 10 мес.

Содержание

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной программы профессионального обучения

1.2. Общая характеристика адаптированной основной программы профессионального обучения

1.2.1. Цель(миссия)

1.2.2. Срок освоения

1.2.3. Трудоёмкость

1.2.4. Структура

1.3. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения АОППО

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

2.4. Результаты реализации АОППО

3. Ресурсное обеспечение адаптированной основной программы профессионального обучения

3.1. Кадровое обеспечение

3.2. Учебно-методическое информационное обеспечение

3.3. Требования к организации практики

4. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения адаптированной основной программы профессионального обучения

4.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация

4.2. Итоговая аттестация

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

5.1. Учебный план

5.2. Календарный график

5.3. Программы адаптационного цикла:

5.3.1. Социальная адаптация и коммуникативный практикум

5.3.2. Психология личности профессиональное самоопределение

5.3.3. Основы трудового законодательства

5.3.4. Этика и культура общения

5.4 Программы общепрофессионального цикла;

5.4.1 Техническое оснащение и организация рабочего места

5.4.2. Охрана и гигиена труда

5.4.3. Товароведение пищевых продуктов

5.4.4 Этика и дизайн в оформлении кулинарных блюд, кондитерских изделий

5.4.5. Калькуляция и учет

5.4.6. Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства

5.4.7. Основы финансовой грамотности

5.4.8. Основы бережливого производства

5.4.9 Беседы по истории

5.4.10 Безопасность жизнедеятельности

5.4.11 Физическая культура

5.5. Программы профессионального цикла

5.5.1 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд

5.5.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий

5.5.3 Технология приготовления кондитерских изделий

5.5.4 Программы учебной практики

5.5.5 Программы производственной практики

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной программы профессионального обучения:

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее – АОППО), реализуемая государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Кунгурский колледж агротехнологий и управления» по профессии **16675 Повар, 16472 Пекарь, 12901 Кондитер** для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных с учетом требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября. 2015 г № 610н;

- Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н; квалификационных требований ЕТКС «Повар 3-го разряда, Пекарь – 3 разряда, Кондитер-2 разряд».

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин, программы практики другие материалы, учитывая особенности психофизического развития и индивидуальные возможности лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обеспечивая при необходимости коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

1.2. Нормативные документы для разработки АОППО по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь, 12901 Кондитер, для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

– Постановление Правительства РФ от 14.08.2013 № 697 «Перечень специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.04.2008 № АФ-150/06 «Рекомендации по созданию условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября. 2015 г № 610н;
- Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;
- Устав ГБПОУ «ККАТУ».

1.3. Общая характеристика АОППО:

1.3.1. Цель(миссия):

Целью АОППО по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь, 12901 Кондитер для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов является реализация квалификационных требований к качеству подготовки рабочих с учетом запросов работодателей, потребителей образовательных услуг, востребованности современным рынком труда.

1.3.2. Срок освоения:

Нормативный срок освоения основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь, 12901 Кондитер, при очной форме составляет 2 года 10 мес.

1.3.3. Трудоемкость:

Таблица 1

Нормативный срок освоения АОППО при очной форме обучения составляет 144 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам	65 нед.
Учебная практика	29 нед.
Производственная практика	26 нед.
Итоговая аттестация	3 нед.
Каникулярное время	26 нед.
Итого	144 нед.

1.3.4. Структура:

Адаптированная основная программа профессионального обучения предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- адаптационного;
- общепрофессионального;
- профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика;
- итоговая аттестация (квалификационный экзамен).

1.4. Требования к абитуриенту:

абитуриент должен иметь:

- Документ об образовании;
- справку о наличии инвалидности и (или) справку об ограничении возможностей здоровья с медицинским заключением о профессиональной

пригодности для обучения по избранной профессии.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь, 12901 Кондитер

Область профессиональной деятельности выпускника:

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания .

Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

2.1. Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания;
- Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции;
- Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.
- Нормативная документация.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.
- Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
- Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

16675 Повар

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификац ии	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;	А/01.3	3

	руководством повара		Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	
16472 Пекарь,					
А	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.	A/01.3	3
			Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	A/02.3	
12901 Кондитер					
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	A/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	A/02.3	

2.4. Результаты реализации АОППО

Результаты реализации АОППО должны соответствовать требованиям Профессионального стандарта, предъявляемым к выполнению трудовых функций.

3. Ресурсное обеспечение адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь, 12901 Кондитер

Кадровое обеспечение

Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной программы профессионального обучения, должны быть ознакомлены с

психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной основной программы профессионального обучения привлекаются педагог-психолог и социальный педагог.

1.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Адаптированная основная программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам учебного плана.

Реализация адаптированной основной программы профессионального обучения обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин.

1.2. Материально-техническое обеспечение.

Материально-техническое обеспечение реализации АООП должно отвечать не только требованиям профессионального стандарта, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов должна быть отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

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

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

1.3. Требования к организации практики

Практика является обязательным разделом АООП. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В адаптированной основной программе профессионального обучения реализуются учебная и производственная практики.

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

При определении мест прохождения учебной и производственных практик инвалидов необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учётом нарушенных функций и ограничений их

жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утверждёнными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

4. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь, 12901 Кондитер

Оценка качества освоения обучающимися адаптированной основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

1.4. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, устанавливаются с учетом ограничений здоровья, доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах колледжа.

Для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалида рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, а также 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) и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов 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, дифференцированных зачётов и экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной

аттестации обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать 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 (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

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 необходимо привлекать преподавателей смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных экспертов работодателей.

1.5. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Форма проведения квалификационного экзамена для выпускников-инвалидов и выпускников 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 обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение и аттестацию в полном объеме, выдается свидетельство о присвоении квалификации.

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь, 12901 Кондитер

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной адаптированной основной программы профессионального обучения регламентируются учебным планом; годовым календарным графиком; программами учебных курсов; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, рабочей программой воспитания, календарным графиком воспитательной работы, а также другими материалами.