ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

|  |  |
| --- | --- |
|     | Утвержденараспоряжением № 6 « 30» августа 2018г |

Адаптированная основная программа

профессионального обучения

программа профессиональной подготовки

по профессии 16675 Повар

(для обучающихся не имеющих основного общего образования, выпускников коррекционных школ)

Профессия по ОК 016-94 16675 Повар

Квалификация 2,3 разряд

 Срок обучения: 2 года

МИЧУРИНСКОЕ

2018

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.Общие положения

1.1 Основная характеристика программы

1.2. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессиональной подготовки.

1.3. Используемые термины, определения, сокращения

1.4.Требования к принимаемым на обучение.

1.5. Срок освоения адаптированной программы.

1.6. Присваиваемая квалификация.

2. Требования к результатам освоения адаптированной программы профессиональной подготовки.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

2.2. Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1 Структура адаптированной программы профессиональной подготовки

3.2. Учебный план.

3.2.1. Сводные данные по бюджету времени.

3.2.2. Пояснительная записка к учебному плану

4. Оценка качества освоения программы.

5. Ресурсное обеспечение программы.

5.1.Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной программы профессиональной подготовки.

5.2. Кадровое обеспечение программы.

5.3. Учебно- методическое обеспечение программы

**1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Основная характеристика программы.

Адаптированная программа профессиональной подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКТС).

Адаптированная программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями и переутверждается.

Основными пользователями являются:

* преподаватели, сотрудники ГБПОУ ЛО «ММТ»

\*обучающиеся с особыми образовательными потребностями по профессии Повар;

* администрация и коллективные органы управления ГБПОУ ЛО «ММТ»
* абитуриенты и их родители;
* работодатели.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной программы Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки составляют:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.

2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

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

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

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

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

7. Постановление Правительства РФ от 31 октября 2002 г. N 787 "О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих" (с изменениями и дополнениями)

8. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 599 «О мерах реализации государственной политики в области образования и науки»

9. Постановление Правительства РФ от 14 августа 2013 г. № 697 «Об утверждении перечня 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»

10. Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94 (с изменениями и дополнениями)

11. Приказ Минтруда России от 19 ноября 2013 года № 685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 апреля 2014 г., регистрационный № 31801);

12. 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 г. № 06-281);

13. Постановление главного санитарного врача РФ от 10.07.2015 № 26 «ОБ утверждении СанПиН2.4.2. 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";

Методическую основу разработки адаптированной программы профессиональной подготовки 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 г. № 06-281);
* Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

1.3. Используемые определения и сокращения

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

**Адаптированная программа профессиональной подготовки (переподготовки, повышения квалификации)** - программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения лиц с особыми образовательными потребностями 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 программы профессиональной подготовки), направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с особыми образовательными потребностями.

**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 обучающимися с особыми образовательными потребностями.

1.4. Требования к принимаемым на обучение

На обучение по адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения VIII вида.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить заключение МСЭ, индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), медицинскую справку формы 0-86у с рекомендацией об обучении по данной профессии.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить медицинскую справку формы 0-86у с рекомендацией об обучении по данной профессии.

1.5 Срок освоения программы

Срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар 1 год 10 месяцев при очной форме обучения.

На освоение образовательной программы отводится **2631** учебных часа.

1.6 Присваиваемая квалификация

При условии успешного освоения программы профессиональной подготовки обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2,3 разряда.

**2. Требования к результатам освоения адаптированной программы профессиональной подготовки**

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:

OK 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.7. Соблюдать правила безопасного труда.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки..

**3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:**

3.1.Структура адаптированной программы профессиональной подготовки

Содержание адаптированной образовательной программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных предметов, в том числе рабочими программами адаптационных дисциплин, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

 3.2. Учебный план

Учебный план профессионального обучения по профессии 16675 **Повар** разработан ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум» на основе профессионального стандарта по профессии «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015), постановления Минтруда России № 30 от 05.03.2004 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322.

Нормативная правовая основа разработки учебного плана:

- Закон РФ от 29.12. 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки российской федерации от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки российской федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Учебный план содержит перечень учебных предметов (дисциплин) базового, специального и адаптационного циклов с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов (дисциплин), включая время, отводимое на теоретические и практические занятия. предусматривает изучение следующих циклов:

Базовые образовательные дисциплины

Общепрофессиональный учебный цикл Профессиональный учебный цикл Адаптационный учебный цикл

Учебный план представляет собой документ, в котором отражена структура учебного года, распределен объем учебного времени на производственную практику, дифференцированные зачеты и экзамены. Учебный план предусматривает подготовку обучающихся с ОВЗ по рабочей профессии «Повар» на 2- 3 разряд без получения среднего профессионального образования и повышения уровня образования.

 Профессиональная подготовка формируется по конкретной профессии и включает в себя общепрофессиональные дисциплины и дисциплины профессионального цикла с производственной практикой. Производственная практика проводится концентрированно на профильных предприятиях отрасли.

 Продолжительность учебных занятий - 45 минут. Группировка парами.

Объем аудиторной нагрузки составляет 30 часов в неделю.

Методы текущего контроля – устные, письменные, самоконтроль, тестовые.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального курса - дифференцированный зачет. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы

В учебном плане предусматриваются групповые и индивидуальные консультации – 4 часа на одного обучающегося на учебный год.

**План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **индекс** | **Наименование дисциплин, профессиональных модулей , МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | **Количество часов, из них** | **1 курс** | **2 курс** |
| **всего** | **теория** | **ЛПЗ** |  **1сем** | **2 сем.** | **Всего за 1 курс** | **3 сем** | **4 сем** | **Всего за 2 курс** |
| **8** | **9** | **9** | **9** | **1** | **3** | 10 | 6 | 1 | 11 | 11 | 1 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| ОДБ | **Базовые образовательные дисциплины** | 2/5/0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.01 | История | дз | 17 |  |  | 1 | 1 |  |  |  |  | 17 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.02 | Основы права | дз | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  | 32 |
| ОДБ.03 | Физическая культура(адаптивная) | з,з,дз | 104 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 72 | 2 | 2 |  |  |  |  | 32 |
| ОДБ.04 | Математика в профессии | дз | 17 |  |  | 1 | 1 |  |  |  |  | 17 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.05 | Основы информатики | дз | 19 |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |  | 19 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.00 | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | дз | 53 | 50 | 3 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |  | 53 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания  | дз | 53 | 50 | 3 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |  | 53 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | дз | 17 | 14 | 3 | 1 | 1 |  |  |  |  | 17 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | дз | 32 | 20 | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  | 32 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | дз | 17 |  |  | 1 | 1 |  |  |  |  | 17 |  |  |  |  |  |  |  |
| П.00 | Профессиональный цикл | 0/2/2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Профессиональный модуль |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.01 | Кулинария | Э(к) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 01.01 | Кулинария | э | 263 | 188 | 75 | 2 | 2 | 7 | 7 | 7 |  | 167 | 6 | 6 |  |  |  |  | 96 |
| УП.01 | Учебная практика | дз | 870 |  |  | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 30 | 630 | 15 | 15 |  |  |  |  | 240 |
| ПП.01 | Производственная практика | дз | 660 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 | 30 |  | 660 |
|  | **Адаптационный учебный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| АД.01 | Социально- профессиональная адаптация | з | 68 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | 36 | 2 | 2 |  |  |  |  | 32 |
| АД.02 | Психология общения | 3 | 72 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |
| АД.03 | Психология делового общения | з | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |  |  |  |  | 16 |
| ГИА | Итоговая аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Квалификационный экзамен |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |
|  | Всего обязательное обучение |  | 2346 |  |  | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 1170 | 30 | 30 |  | 30 | 30 | 36 | 1176 |
|  | Консультации |  | 120 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Экзамены |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Итого часов |  | 2478 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итоговая аттестация: выпускная квалификационная работаПримечание:4(четыре) недели- промежуточная аттестация1(одна) неделя - итоговая аттестация | **ВСЕГО** | дисциплин МДК предметов | **120** | **135** | **135** | **135** | **15** |  | **540** | **150** | **90** |  |  |  |  | **240** |
| УП | **120** | **135** | **135** | **135** | **15** | **90** | **630** | **150** | **90** |  |  |  |  | **240** |
| ПП |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **330** | **330** |  | **660** |
| экзаменов |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  | **1** | **2** |
| дифференцированных зачетов |  | **6** |  | **2** |  |  | **8** |  |  | **4** |  | **1** |  | **5** |
| зачетов |  | **1** |  | **2** |  |  |  **3** |  |  |  **4** |  |  |  | **4** |

1. **График *учебного процесса***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *курсы* | *сентябрь* | *29-3октября* | *октябрь* | *27-2ноября* | *ноябрь* | *декабрь* | *29-4января* | *январь* | *26-1февраля* | *февраль* | *март* | ***30-5апреля*** | *апрель* | *май* | *июнь* | *29-5июля* | *июль* | *27-6августа* | *август* |
| ***1-7*** | ***8-14*** | ***15-21*** | ***22-28*** | ***6-12*** | ***13-19*** | ***20-26*** | ***3-9*** | ***10-16*** | ***17-23*** | ***24-30*** | ***1-7*** | ***8-14*** | ***15-21*** | ***22-28*** | ***5-11*** | ***12-18*** | ***19-25*** | ***2-8*** | ***9-15*** | ***16-22*** | ***23-1мар*** | ***2-8*** | ***9-15*** | ***16-22*** | ***23-29*** | ***6-12*** | ***13-19*** | ***20-26*** | ***27-3мая*** | ***4-10*** | ***11-17*** | ***18-24*** | ***25-31*** | ***1-7*** | ***8-14*** | ***15-21*** | ***22-28*** | ***6-12*** | ***13-19*** | ***20-26*** | ***3-9*** | ***10-16*** | ***17-23*** | ***24-31*** |
| *1* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **:** | **=** | ***=*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **:** | **=** | **=** | ***=*** | ***=*** | ***=*** | ***=*** | ***=*** | ***=*** | ***=*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *2* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **:** | ***=*** | ***=*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**:**

=

 Теоретическое обучение промежуточная аттестация каникулы

**пп**

**уп**

**\***

 Учебная практика Производственная практика ГИА

* + 1. **Сводные данные по бюджету времени**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| курсы | Теоретическое обучение | Промежуточнаяаттестация | Практика | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего недель |
| недель | часов | Учебная практика | Производственнаяпрактика | Защитавыпускнойквалификационной работы |
| 1 | 18 | 540 | 2 | 21 |  |  | 11 | 52 |
| 2 | 8 | 240 | 2 | 8 | 22 | 1 | 2 | 43 |
| итого | 26 | 780 | 4 | 29 | 22 | 1 | 13 | 95 |

 3.2.2. Пояснительная записка к учебному плану

 Учебный план предназначен для лиц не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья (с отклонениями в развитии). Учебный план предполагает минимум часов на общеобразовательную подготовку. При изучении МДК основное внимание уделяется отработке практических умений и навыков.

 Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению основной адаптированной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

 Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия – 45 минут. Допускается группировка занятий парами. Перемены не менее 5 минут, обед не менее 20 минут.

 Содержание общеобразовательных и общетехнических предметов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося.

 Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.). Текущая аттестация учащихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на предметы профессионального цикла, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Все виды практик проводятся техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках изучения профессии чередуясь с теоретическими занятиями в рамках специальной технологии.

 Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения и на базе предприятий - партнеров

 Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся

**4. Оценка качества освоения программы.**

 С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом их индивидуальных психофизических особенностей и проводится в форме тестирования. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

- правильности выполнения требуемых действий;

- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

 Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины.

 Контроль качества профессиональной подготовки осуществляется на 1-2 уровнях освоения. На первом уровне освоения обучающимися производится выбор одного варианта из несколько предложенных, осуществляется выбор наглядных образцов материалов, инструментов, изделий и т.п. Второй уровень освоения предполагает выполнения задания без опоры на внешнюю помощь (н. наглядного пособия).

Итоговая аттестация проходит в течение 1 недели во 2 полугодии 2 курса. Итоговая аттестация включает сдачу экзамена по профессиональному циклу. По завершению обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке.

Фонды оценочных средств

ФОС по профессии «Повар» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;

- промежуточной аттестации;

- государственной итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно и фиксируются локальными актами (Положениями), утверждёнными директором.

 ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по учебной дисциплине, рассматривается на заседании методической кафедры. ФОС по профессиональному модулю, рассматривается на заседании предметной комиссии после согласования с работодателем.

ФОС ГИА утверждаются техникумом после согласования с работодателем.

**5. Ресурсное обеспечение программы.**

5.1.Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной программы профессиональной подготовки

В техникуме имеются:

- учебные кабинеты, оснащенные наглядными пособиями и материалами, выход в Интернет;

- электронные кабинеты преподавателей;

- учебный кулинарный цех.

5.2.Кадровое обеспечение программы.

 Реализация программы обеспечена педагогическими кадрами с соответствующим образованием и квалификацией.

5.3. Учебно- методическое обеспечение программы.

 Техникум для реализации программы профессионального обучения по профессии Повар располагает материально- технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональному модулю. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.