

1. **Общие положения**

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по квалификации 16675 «Повар» ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессиональной подготовки инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;

- повышение уровня доступности профессиональной подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- повышение качества профессиональной подготовки инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;

- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, определяет объем и содержание профессионального образования по квалификации 16675 «Повар», планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по квалификации 16675 «Повар» (далее - адаптированная образовательная программа) обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013г., зарегистрирован Минюст РФ № 29749 от 20.08.2013 г.,

**Нормативно-правовые основы разработки**

**адаптированной образовательной программы**

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

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

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

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

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

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

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

7. Профессионального стандарта по профессии «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015).

8. Постановление Минтруда России № 30 от 05.03.2004 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322.

**Локальные нормативные акты**

1.Устав ГБПОУ КО «ТМТ»

2. Положение о промежуточной и итоговой аттестации слушателей программ профессионального обучения ГБПОУ КО «ТМТ»

3. Положение о профессиональной подготовке в специальной (коррекционной) группе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ КО «ТМТ»

4. Положение о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

6. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. 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 от 18 марта 2014 г. № 06-281).

2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утвержден Министерством образования и науки РФ 20.04.2015 N 06-830вн

**Используемые 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.

**Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки** - программа подготовки квалифицированных рабочих, 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.

**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.

**Требования к принимаемым на обучение**

На обучение по адаптированной программе профессиональной подготовки по квалификации 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.

**Срок освоения программы**

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

**Присваиваемая квалификация**

При условии успешного освоения программы профессиональной подготовки (переподготовки, повышения квалификации) обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2 разряда.

Повар 2-го разряда.

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3-го разряда.

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**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

Программа предусматривает изучение следующих циклов:

Общеобразовательные дисциплины

Общепрофессиональный учебный цикл

Адаптационный учебный цикл

Профессиональный учебный цикл

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

**Общеобразовательный цикл:**

ОДБ 01 Русский язык в профессиональной деятельности;

ОДБ 02 Математика в профессии;

ОДБ 03 Основы экономических знаний;

ОДБ 04 История родного края;

ОДБ 05 Физическая культура;

ОДБ 06 Основы безопасности жизнедеятельности;

ОДБ 07 Основы экологии.

**Адаптационный цикл:**

АЦ 01 Человек на рынке труда;

АЦ 02 Этика и психология общения;

АЦ 03 Социальная адаптация;

АЦ 04 Основы социально-правовых знаний;

АЦ 05 Коммуникативный практикум;

АЦ 06 Основы валеологии;

АЦ 07 Адаптивные информационные технологии.

**Общепрофессиональный цикл:**

ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

ОП 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП 04 Основы калькуляции.

**Профессиональный цикл:**

МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовление бдюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.

МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов.

МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

МДК.06.01 Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.

МДК.07.01 Технология приготовления блюд и напитков.

3.2.1. 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 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки рабочих по квалификации «Повар».

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия – 45 минут. Допускается группировка занятий парами. Перемены не менее 10 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.

**Аннотации программ.**

**Общеобразовательный цикл.**

**ОДБ.01. Русский язык в профессиональной деятельности.**

Рабочая программа включает в себя:

* паспорт (место учебной дисциплины в структуре АОП,
* цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины);
* структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины);
* условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы);
* контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина Русский язык в профессиональной деятельности входит в общеобразовательный учебный цикл адаптированной образовательной программы и изучается на 1 курсе.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

* осуществлять речевой самоконтроль;
* использовать инструменты по назначению;
* оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления,
* эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
* анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
* проводить анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
* использовать основные виды чтения: ознакомительно- изучающее, ознакомительно- реферативное и другие в зависимости от коммуникативной задачи;
* извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно - научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
* создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно - научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально- культурной и деловой сферах общения;
* применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
* соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
* использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
* использовать приобретенные умения и знания в практической деятельности; знать:
* связь языка и истории, культуры русского и других народов;
* смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма;
* основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
* орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
* нормы речевого поведения в социально- культурной, учебно- научной, официально- деловой сферах общения

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка 105

Обязательные учебные занятия -70

Самостоятельная работа обучающегося - 35

Промежуточная аттестация в форме зачета .

**ОДБ . 02 Математика в профессии.**

Программа предназначена для изучения дисциплины «Математика» в учреждениях профессионального образования, реализующих адаптированную программу профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования .

Математика изучается как базовая образовательная дисциплина

в объеме: максимальной учебной нагрузки 90 часов:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 60 часов.

Самостоятельная работа – 30 часов

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

* 1. **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, о методах математики;
  2. **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности;
  3. **овладение математическими знаниями и умениями,** необходимыми в профессиональной деятельности, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
  4. **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости математики в своей будущей профессии.

При составлении программы учтены психо-физиологические особенности выпускников школ восьмого вида.

Процесс обучения таких обучающихся имеет коррекционно–развивающий характер, направленный на формирование определенных математических знаний, умений

1. навыков, необходимых в их будущей профессиональной деятельности. Учебный процесс ориентируем на сочетание устных и письменных видов работы.

Развитие содержательных линий сопровождается совершенствованием интеллектуальных и речевых умений путем обогащения математического языка, развития логического мышления.

Изучение математики в профессии как базовой образовательной дисциплины обеспечивается:

– выбором различных подходов к введению основных понятий;

– формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;

– обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной профессии.

Таким образом, программа акцентирует значение получения опыта использования математики в профессионально значимых ситуациях.

**По окончании курса обучения обучающийся должен:**

**Знать:**

- значение математики в будущей профессиональной деятельности;

- цели и задачи изучения математики

1. натуральные числа;

2. таблицу сложения;

3. таблицу умножения;

1. математические законы: переместительный, распределительный, сочетательный;
2. понятия: «доля», «часть»;
3. обыкновенные дроби;
4. десятичные дроби;
5. понятие «пропорция»;
6. понятие «процент»;
7. понятия «длина»;
8. единицы измерения: сантиметр, метр, миллиметр, дециметр;
9. шкалу делений на линейке;
10. понятия «угол», «биссектриса», «высота»;
11. виды углов: прямой, тупой, острый;
12. понятие «окружность»;
13. элементы окружности: радиус, диаметр, хорда;
14. понятие «сегмент».

**Уметь:**

* умножать числа столбиком;
* делить числа уголком;
* работать с калькулятором;
* складывать, вычитать, умножать и делить десятичные дроби;
* составлять пропорции;
* вычислять проценты;
* отличать обыкновенную дробь от десятичной;
* переводить данные из одной единицы измерения в другую;
* производить измерения с помощью линейки;
* строить при помощи линейки прямые линии;
* строить углы при помощи линейки и транспортира;
* строить биссектрису угла;
* проводить высоту;
* строить окружность и ее элементы с помощью циркуля и линейки;
* строить углы, биссектрисы углов, прямые, середину отрезка с помощью циркуля и линейки.

**ОДБ.03 Основы экономических знаний.**

1.1. Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен

иметь представление:

- об отраслевых особенностях;

- об основных принципах рыночной экономики;

- об экономических основах деятельности предприятий различных форм собственности

знать:

- основные экономические показатели, характеризующие работу предприятий;

- состав основных и оборотных средств предприятий (организаций);

- о затратах и прибыли;

- производительности труда;

- использовать в работе экономическую, нормативную документацию и справочный материал;

уметь:

- рассчитывать простейшие показатели деятельности предприятия в условиях рыночной экономики;

- определять темп инфляции;

уметь владеть способами познавательной и практической деятельности:

- приводить примеры и описывать факторы производства и факторные доходы;

- регрессивные и прогрессивные налоги, прямые и косвенные;

- основные формы заработной платы и стимулирование труда;

- экономический рост производства и его развитие;

уметь объяснять:

- выгоды и трудности деятельности предприятия;

- причины инфляции;

- причины неравенства доходов;

-причины различий в производительности и оплате труда;

-динамику занятости, регулирующую роль цен и последствия установления фиксированных цен на продукцию;

- роль профсоюзов в экономике.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка 57

Обязательные учебные занятия -38

Самостоятельная работа обучающегося - 20

Промежуточная аттестация в форме зачета .

**ОДБ. 4 История родного края.**

Рабочая программа учебной дисциплины «История Калужского края» предназначена для изучениякурса истории в профессиональных образовательных организациях, при подготовке квалифицированных рабочих.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**- формирование** у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

- **формирование** понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

- **усвоение** интегративной системы знаний об истории при особом внимании к месту и роли Калужской области в истории Отечества;

- **развитие способности** у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

- **формирование** у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

- **воспитание** обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Изучение дисциплины «История Калужского края» направлено на формирование четкой гражданской позиции, формирование личности выпускника как достойного представителя своего региона, края, умелого хранителя, пользователя и создателя его социокультурных ценностей и традиций. Программа учебной дисциплины помогает обучающемуся сформировать свою оценку видения решения проблем своего края и тех вопросов, которые будут стоять перед ними в будущем, направлена на развитие стремления внести личный вклад в совершенствование жизни своего края.  Содержание учебной дисциплины направлено на развитие стремления обучающихся знать как можно больше о родном крае, стимулирования самостоятельной  познавательной деятельности в ходе выполнения самостоятельных внеаудиторных заданий.

Содержание учебной дисциплины «История Калужского края» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Задачами изучения учебной дисциплины «История Калужского края» являются:

⮚ Овладение общими краеведческими понятиями и базовыми сведениями о Калужской области;

⮚Знание основных статистических данных, характеризующих Калугу и Калужскую область;

⮚ Знание истории родного края; воспитание обучающихся в духе уважения к истории своего края и гордости за героические свершения предков;

⮚ Социально-экономическая характеристика Калужской области;

⮚ Характеристика достижений Калужской области;

⮚ Развитие способности обучающихся анализировать информацию, содержащуюся в публикациях, журналах, газетах, Интернете.

Программа учебной дисциплины относится к общеобразовательному циклу.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка 30

Обязательные учебные занятия -20

Самостоятельная работа обучающегося - 100

Промежуточная аттестация в форме зачета .

**ОДБ.05 Физическая культура.**

Программа предназначена для изучения дисциплины «Физическая культура (адаптивная)» в учреждениях профессионального образования, реализующих адаптированную программу профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования (рабочая профессия 19727 Штукатур, 13450 Маляр, 18880 Столяр-строительный, 16675 Повар, 19601 Швея).

**Пояснительная записка.**

Физическое воспитание является одним из основных учебных предметов, обязательным для всех учащихся, решающими конкретные образовательные и коррекционные задачи.

Цель преподавания дисциплины: показать возможность физической реабилитации инвалидов средствами физической культуры и спорта, улучшение их морального состояния**.**

Задачи:

1. Создание правильной основы для формирования двигательных умений и навыков, общей двигательной культуры.
2. Коррекция позотонических реакций в локомоторно-статических функциях;
3. Развитие реципторных отношений в координации движений,упражнения для формирования свода стоп, их подвижности и опоростойкости;
4. Формирование равновесия;
5. Формирование правильной осанки;
6. Развитие пространственной ориентировки и точности движений;
7. Развитие зрительно- моторной координации;
8. Формирование и развитие ППФП

Коррекционные задачи обуславливаются наличием у учащихся разнообразных дефектов физического и моторного развития. Каждый раздел программы, предполагает решение коррекционных задач. Данная программа изменена по сравнению с принятой программой учебной дисциплины «Физическая культура».

В результате учебной дисциплины учащиеся должны уметь и знать:

-Планировать и проводить индивидуальные занятия физическими упражнениями различной целевой направленности;

-Выполнять индивидуально подобранные комплексы гимнастики; -Преодолевать полосы препятствий с использованием разнообразных способов

передвижения; -Выполнять комплексы упражнений общей физической подготовки;

-Выполнять соревновательные упражнения и технико-тактические действия в изучаемом разделе учебной программы;

-Проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня, фрагменты уроков физической культуры (в роли помощника учителя); Волейбол -Помощь в судействе. Организация и проведение подвижных игр и игровых заданий.

Баскетл

-Подготовка места занятий. Помощь в судействе.

Программа содержит также теоретическую часть. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание учащимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

**1. Паспорт программы учебной дисциплины Адаптивная физическая культура**

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной

образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19727 Штукатур**,** 13450 Маляр, 18880 Столяр-строительный, 16675 Повар, 19601 Швея

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл
2. Цели и задачи дисциплины:

– основная задача адаптивного физического воспитания состоит в формировании у занимающихся осознанного отношения к своим силам, твердой уверенности в них, готовности к смелым и решительным действиям, преодолению необходимых для полноценного функционирования субъекта физических нагрузок, а также потребности в систематических занятиях физическими упражнениями и вообще в осуществлении здорового образа жизни в соответствии с рекомендациями валеологии.

1.4. Врачебно-педагогический контроль в адаптивном физическом воспитании: -организационные основы врачебно-медицинского контроля лиц с ограниченными

функциональными возможностями. Цель и задачи врачебно-педагогического контроля в адаптивном физическом воспитании. Виды врачебно-педагогического контроля: этапный, текущий, оперативный и педагогический контроль. Показания и противопоказания для занятий адаптивной физической культурой и адаптивным спортом для лиц с ограниченными функциональными возможностями. Противопоказания и рекомендации в адаптивном физическом воспитании при состояниях после перенесенных острых заболеваний. Профилактика травматизма в адаптивном физическом воспитании. Рекомендации по совершенствованию организации занятий. Методы исследований и контроля эффективности в адаптивном физическом воспитании. Материально-техническое обеспечение при занятиях адаптивным физическим воспитанием. Соответствие мест проведения занятий физическим воспитанием общим гигиеническим требованиям.

1.5.Формы адаптивного физического воспитания: утренняя гигиеническая гимнастика, урочные занятия физическим воспитанием в учебных заведениях, физкультпаузы, динамические перемены, самостоятельные занятия физическими упражнениями, прогулки, закаливание, купание, плавание, подвижные и спортивные игры, туризм: ближний и дальний, элементы спорта, спортивные соревнования, праздники, фестивали.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка 512

Обязательные учебные занятия -256

Самостоятельная работа обучающегося - 256

Промежуточная аттестация в форме зачета .

**ОДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности.**

Программа дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

является частью адаптированной образовательной программы по рабочим профессиям со сроком обучения1 г 10 месяцев по программе профессионального обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочая программа разработана в соответствии с письмом Департамента

государственной политике в сфере образования Министерства образования и

науки РФ от 28 октября 2015 г. № 08-1786 «О рабочих программах учебных

предметов».

Включает в себя: планируемые предметные результаты освоения

общеобразовательной учебой дисциплины

область применения рабочей программы, место учебной дисциплины в структуре адаптированной

программы профессионального обучения лиц с ограниченными

возможностями здоровья, результаты освоения учебной дисциплины.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных

ситуациях

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Для проверки знаний слушателей по окончании изучения основных

разделов проводится рубежный контроль. Итоговый контроль проводится в

форме зачета.

Максимальная учебная нагрузка всего часов - 90, из

которой обязательная аудиторная учебная нагрузка - 60 часов

Самостоятельная работа 30 часов.

**ОДБ 07 Основы экологии.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании по направлениям:

- ручная обработка древесных материалов, выполнение основных видов столярно-плотничных соединений;

- выполнение столярных и плотничных работ при возведении, ремонте и реконструкции зданий и сооружений;

а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессиям ОК 16-094 Плотник, столяр строительный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Основы экологических знаний» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья .

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- оценивать сложившуюся на производстве экологическую обстановку и предвидеть негативные последствия своего вмешательства в естественный ход природных процессов;

- снижать энерго- и ресурсоемкость строительного производства;

- подбирать экологически безопасные строительные материалы и технологии;

- проводить пропаганду основных экологичсеких понятий и принципов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные экологические понятия и представления;

- экологические последствия негативного воздействия строительной деятельности на природные экосистемы и биосферу в целом;

- способы обеспечения экологически безопасного жилища;

- экологические требования к строительным материалам и изделиям; способы переработки и утилизации строительных отходов;

- характер экологических правонарушений в строительстве и виды юридической ответственности.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Максимальная учебная нагрузка всего часов - 57

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 38 часов

Самостоятельная работа 19 часов.

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

**Адаптационный цикл.**

**АЦ .01 Человек на рынке труда.**

1. Паспорт программы учебной дисциплины «Человек на рынке труда» 1.1Область применения программы. Рабочая программа дисциплины (далее - программа) является частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по профессиям

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Человек на рынке труда» входит в структуру адаптационного цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны знать:

- технологию трудоустройства;

- организационно – правовые сферы и формы владения бизнеса по российскому законодательству;

- требования, связанные с ведением предпринимательской деятельности; - правила составления бизнес – плана;

- представление о понятии: «профессиональная деятельность», «профессиональная карьера», «предпринимательская деятельность»; - направления анализа современной ситуации на рынке труда.

уметь:

- корректировать пути построения своей профессиональной карьеры с учетом анализа ситуации на рынке труда;

- владеть технологиями поиска работы и адаптации на рабочем месте;

- принимать самостоятельные управленческие решения, на основе предложенных ситуаций;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;

- составлять простейший бизнес – план;

- разрабатывать и презентовать индивидуальный проект.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Максимальная нагрузка 70

Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – 50 часа,

самостоятельная работа- 20

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

**АЦ. 02 Этика и психология общения.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) разработана на основе «Комплекта учебной документации» для профессиональной подготовки рабочих по профессии 08.01.05 (270802.07)Столяр строительный из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, допущенным Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих.

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессиям 08.01.05 (270802.07)Столяр строительный, 08.01.08 (270802.10) штукатур из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессиям 08.01.05 (270802.07)Столяр строительный, 08.01.08 (270802.10) штукатур из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:**

Дисциплина входит в адаптационный цикл

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

Изучение курса «Этика и психология общения» направлено на решение различных «этических задач» (т.е. различных жизненных ситуаций), на оценивание  и нахождение мотивов поступков других людей и своих собственных с опорой на жизненный опыт и знания, полученных на занятиях. В процессе обучения подростки участвуют в обсуждении той или иной проблемы, высказывают свою точку зрения, доказывают и отстаивают свою позицию. Изучение курса «Этика и психология общения» направлено на достижение следующих целей:

* выработки у обучающихся таких качеств как: умение понимать состояние и проблемы другого человека, умение быть терпеливым, прощать мелкие недостатки людей, умение устанавливать доброжелательные отношения с коллегами по работе;
* коррекция и развитие мышления подростков, эмоционально-волевой сферы;
* применение на практике полученных знаний, умений, навыков.

Задачи курса:

* ознакомление обучающихся с психологическими процессами, психологическими свойствами, влияющими на поведение людей;
* формирование желаемых социально-коммуникативных навыков, необходимых в трудовой деятельности;
* обучать правильным способам взаимодействия между людьми;
  + обучать действию в сфере трудовых правоотношений.

В программу включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

**АЦ. 03 Социальная адаптация.**

**1.1 Область применения программы**

Программа является частью основной профессиональной образовательных программ начального и среднего профессионального образования, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Программа дисциплины предназначена для образовательных учреждений среднего профессионального образования. Программа дисциплины является универсальной и может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям СПО.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа учебной дисциплины входит в адаптационный цикл программ СПО.

**1.3 Цели и задачи дисциплины требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

***Цель дисциплины:***

- формировать нормативно-правовых, экономических и организационных знаний и умений по вопросам становления, организации и ведения в социум и адаптироваться в современных социально-экономических условиях в условиях российской экономике и в трудовом коллективе.

Задачи дисциплины:

1. Формировать системные знания об основах современных социально-экономических условиях адаптации в коллективе.

2. Выработать организационно - управленческие умения в ведении социальной деятельности в трудовом коллективе.

3. Формировать знания об ответственности в трудовой деятельности.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

-характеризовать виды адаптаций и факторы, на нее влияющие;

-оперировать в практической деятельности динамические процессы социальной адаптации;

-определять сущность и структуру трудовой адаптации;

-разрабатывать план адаптированности человека к конкретной трудовой среде;

-составлять пакет документов для дальнейшего трудоустройства на новую работу;

-оформлять документы для партфолио и резюме;

-разрабатывать стратегию и тактику адаптационной деятельности в новом трудовом коллективе;

-соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления трудового устава;

-характеризовать механизм защиты трудовой тайны;

-различать виды ответственности предприятия;

-анализировать культурно – психологическую адаптацию и состояние предприятия;

-осуществлять основные трудовые операции и поручения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-типологию и идентификацию процесса адаптации в социуме;

-роль среды в развитии человека в трудовом коллективе;

-технологию принятия трудовых решений;

-организационно-правовые формы деятельности нового сотрудника в трудовом коллективе;

-особенности и правила оформления документов;

-механизмы функционирования предприятия;

-основные положения оп оплате труда на предприятиях;

-основные элементы культуры трудовой деятельности и корпоративной культуры;

-сущность и виды ответственности нового работника перед своей организацией;

-систему показателей эффективности трудовой деятельности;

-принципы и методы оценки эффективности трудовой деятельности.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54часов, в том числе: обязательной аудиторией учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов, в том числе практические занятия в количестве 24 часов.

**АЦ. 04 «Основы социально-правовых знаний»**

**1. 1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной

образовательной программы по рабочим профессиям.

**1.2. Место дисциплины «Основы социально-правовых знаний» в**

**структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина «Основы социально-правовых знаний» относится к

адаптированному циклу.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам**

**освоения дисциплины «Основы социально-правовых знаний»:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен**

**уметь**:

- Использовать нормы позитивного социального поведения;

- Использовать свои права адекватно законодательству;

- Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;

- Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения

конкретных условий их реализации;

- Составлять необходимые заявительные документы;

- Использовать приобретенные знания и умения в различных

жизненных ситуациях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен**

**знать**:

- Механизмы социальной адаптации;

- Основополагающие международные документы по правам человека;

- Основы гражданского и семейного законодательства;

- Основы трудового законодательства;

- Основы уголовного законодательства.

**1. 1. 4. Количество часов на освоение программы дисциплины**

**«Основы социально-правовых знаний»** обязательной аудиторной учебной

нагрузки обучающегося **60 часов;**

лабораторных и практических работ **40 часов.**

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета.**

**Наименование разделов и тем дисциплины «Основы социально-**

**правовых знаний»:**

**1. Введение**

**Раздел 1. Социальная адаптация**

**Тема 1.1. Основы социальной адаптации**

1. Понятие «социальной адаптации».

14

2. Виды «социальной адаптации».

3. Этапы и стадии социализации.

4. Этапы и стадии социализации.

5. Практическая работа

6. Механизмы социальной адаптации.

7. Механизмы социальной адаптации.

8. Дезадаптация.

9. Дезадаптация.

10. Практическая работа.

11. Практическая работа.

**Тема 1.2. Механизмы защиты прав человека**

1. Основополагающие международные документы по правам человека.

2. Основополагающие международные документы по правам человека.

3. Механизмы защиты прав человека в РФ.

4. Механизмы защиты прав человека в РФ.

5. Гарантии основных прав человека.

6. Повторение.

7. Повторение.

**Раздел 2. Основы российского законодательства**

**Тема 2.1. Конституционное право**

1. Основы конституционного строя.

2. Основы конституционного строя.

3. Практическая работа.

4. Конституционные права и свободы.

5. Конституционные права и свободы.

6. Практическая работа.

7. Практическая работа.

**Тема 2.2. Основы гражданского законодательства**

1. Гражданский кодекс РФ.

2. Правоспособность и дееспособность.

3. Основы наследственного права.

4. Основы наследственного права.

5. Практическая работа.

6. Защита прав потребителей.

7. Практическая работа.

8. Повторение.

**Тема 2.3. Основы семейного права**

1. Семейное законодательство РФ.

2. Понятие брака.

3. Заключение и прекращение брака.

4. Практическая работа.

5. Права и обязанности супругов.

6. Брачный договор.

15

7. Практическая работа.

8. Права и обязанности родителей и детей.

9. Права и обязанности родителей и детей.

10. Алиментарные обязательства членов семьи.

11. Повторение.

**Тема 2.4. Основы трудового права**

1. Трудовой кодекс РФ.

2. Понятие «трудовой договор».

3. Заключение трудового договора.

4. Практическая работа.

5. Изменение и прекращение трудового договора.

6. Практическая работа.

7. Рабочее время и время отдыха.

8. Трудовой распорядок. Дисциплина труда.

9. Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан.

10. Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан.

11. Практическая работа.

12. Заработная плата. Гарантии и компенсации.

13. Решение трудовых споров.

14. Практическая работа.

15. Повторение.

16. Повторение.

**Тема 2.5. Основы уголовного права**

1. Уголовное право.

2. Уголовное право.

3. Понятие преступления.

4. Обстоятельства, исключающие преступление деяние.

5. Обстоятельства, исключающие преступление деяние.

6. Практическая работа.

7. Практическая работа.

8. Наказание.

9. Обстоятельства, смягчающие наказание.

10.Обстоятельства, отягчающие ответственность.

11. Практическая работа.

12. Особенности освобождения от уголовной ответственности.

13.Практическая работа.

14. Уголовная ответственность несовершеннолетних.

15. Повторение.

16. Повторение.

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

**АЦ.05 Коммуникативный практикум**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является адаптивной частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы: дисциплина входит в адаптивный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

В результате освоения программы "Коммуникативный практикум" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;

- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;

- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;

- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;

- эффективно взаимодействовать в команде;

- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;

- ставить задачи профессионального и личностного развития;

знать:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;

- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;

- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;

- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;

- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

**АЦ 06 Основы валеологии.**

1 Программа учебной дисциплины «Валеология» является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовки квалифицированных рабочих.

* 1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в адаптационный цикл.
  2. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

**требования к умениям:**

***уметь:***

* Составлять ежедневный рацион в соответствии с основными правилами рационального питания;
* Использовать полученные знания на просвещение других молодых людей;
* использовать современные методы самооценки здоровья;
* сохранять уровень психофизиологической устойчивости в условиях учебной и трудовой деятельности ;

**требования к знаниям:**

***знать:***

* о значении здорового образа жизни в жизни человека
* Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на человека;
* репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
* о вредном воздействии алкоголя , наркотиков и табакокурения на организм человека, особенно женщины;
* Пути выхода из конфликтных и кризисных ситуаций;
* систему индивидуального подхода к здоровью и здоровому образу жизни;
* основные методики оздоровления организма;
* о мерах профилактики стрессовых ситуаций.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **54 часов,** в том числе:

обязательная учебная нагрузка обучающегося - **36 часов;**

самостоятельная работа обучающегося **- 18 часов**

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

**АЦ .07 Адаптивные информационные технологии и коммуникационные технологии .**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является адаптивной частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы: дисциплина входит в адаптивный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;

- использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушением опорно-двигательного аппарата);

- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;

- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;

- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;

- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;

- современное состояние уровня и направления развития технических и программных средств универсального и специального назначения;

- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода – вывода информации (студенты с нарушением опорно-двигательного аппарата);

- приемы поиска информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

Максимальная учебная нагрузка всего часов - 60

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 40 часов

Самостоятельная работа 20 часов.

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

**Общепрофессиональный цикл.**

**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с рекомендациями ФГУ ФИРО.

1.2. Дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» входит в общепрофессиональный цикл.

1.3.Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Уметь:

• соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

• производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

• готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

• выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

Знать:

• основные группы микроорганизмов;

• основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

• возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

• санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

• правила личной гигиены работников пищевых производств;

• классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; Промежуточная аттестация проводится в виде контрольной работы, итоговая аттестация — в форме дифференцированного зачѐта. Наименование разделов дисциплины:

Введение в микробиологию

Раздел 1 «Основы микробиологии»

Тема

* 1. Основные группы микроорганизмов
  2. Раздел 2 «Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания».
  3. Тема 2.1 «Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания Раздел

1. «Основы гигиены и санитарии»

Тема 3.1 «Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве»

Тема 3.2 «Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде»

Тема 3.3 «Правила личной гигиены работников пищевых производств» Тема 3.4 «Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения»

Тема 3.5 «Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации»

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **81 часов,** в том числе:

обязательная учебная нагрузка обучающегося - **54 часов;**

самостоятельная работа обучающегося **- 27 часов**

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

**ОП 0.2. Основы физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров.**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

Дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

- осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;

вопросы рационального питания;

- нормативную документацию;

- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;

- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;

- кулинарные свойства пищевых продуктов;

- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

знать:

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;

- усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

-распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

- определять качество сырья и готовой продукции;

- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

- пользоваться нормативной документацией.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **139 часов,** в том числе:

обязательная учебная нагрузка обучающегося - **93 часов;**

самостоятельная работа обучающегося **- 46 часов**

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

**ОП 0.3. Техническое оснащение и организация рабочего места**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

Дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- отраслевые особенности общественного питания , классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;

- структуру предприятий; нормативную базу деятельности;

- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;

- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;

- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;

- составлять и заключать договора на поставку товаров;

- осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;

- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала;

- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; проводить бракераж готовой продукции.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **111 часов,** в том числе:

обязательная учебная нагрузка обучающегося - **74 часов;**

самостоятельная работа обучающегося **- 37 часов**

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

**ОП 0.4. Основы калькуляции .**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

Дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;

- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;

- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;

- оформлять документы по результатам инвентаризации;

- составлять технологическую карту;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;

- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;

- порядок получения продуктов из кладовой;

- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;

- порядок проведения инвентаризации;

- виды нормативно-технологической документации.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **81 часов,** в том числе:

обязательная учебная нагрузка обучающегося - **54 часов;**

самостоятельная работа обучающегося **- 27 часов**

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

**Профессиональный цикл.**

|  |  |
| --- | --- |
| ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов  МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов**;**  **уметь:**  проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;  **знать:**  ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования |
| ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  **уметь:**  проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  **знать:**  ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПМ 03 Приготовление супов и соусов  МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  приготовления основных супов и соусов;  **уметь:**  проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;  **знать:**  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПМ 04  Приготовление блюд из рыбы  МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  **уметь:**  проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;  **знать:**  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПМ 05  Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  **уметь:**  проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;  **знать:**  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПМ 06  Приготовление и оформление холодных блюд и закусок МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  **уметь:**  проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;  **знать:**  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПМ 07  Приготовление сладких блюд и напитков  МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  приготовления сладких блюд; приготовления напитков;  **уметь:**  проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;  **знать:**  классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |

Практика является обязательным разделом ОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОП предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

**4. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы**

**4.1. Информационное обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой, обеспечение образовательного процесса библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса представлено в приложении

**4.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОП

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение **.**

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, профессионального модуля, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к государственной (итоговой) аттестации - методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

В образовательном процессе используются интерактивные технологии обучения. Для формирования информационной культуры обучающихся в учреждении используются энциклопедии в электронном формате, для формирования правовой культуры – СПС Консультант Плюс.

Применение информационных технологий осуществляется и на предметах экономического цикла. Обучение обучающихся владению информационными технологиями осуществляется на уроках информатики. Обучающиеся продолжают знакомство с информационными технологиями на факультативных занятиях. Ведется обучение по программам «Пользователь ПК» и «СПС Консультант Плюс» с выдачей удостоверений.

Для проведения уроков преподаватели используют:

* Стандартные образцы CIip Art Gallery
* Презентации: Power Point.
* Видеосюжеты и видеофильмы.
* Электронные учебники и пособия, демонстрация с помощью компьютера и мультимедийного проектора.
* Образовательные ресурсы Интернета.
* Электронные энциклопедии и справочники.
* DVD и CD диски с картинками и иллюстрациями.
* Интерактивные карты и атласы.

В образовательном процессе реализуется компетентностный подход с использование активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

**5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

**5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Финансирование реализации ОП осуществляется в объеме, не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения.

ГБПОУ «ТМТ», реализующей образовательную программу по профессии среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам

Реализация ОП обеспечивает:

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

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме;

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**5.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Все преподаватели общеобразовательных дисциплин имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю предмета.

**Справка о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектованности штатов на 1 сентября 2015 года**

Педагогических работников - 16 человек, в том числе преподаватели – 9, мастера производственного обучения – 7. Стаж педагогической деятельности в среднем составляет 25 года, средний возраст - 55 лет, высшее образование – 10 человека (62%) среднее профессиональное образование- 5 человека (31%), начальное профессиональное - 2 (7%).

высшая категория – 5 человека (31%), первая квалификационная категория – 2 (7%), по соответствию 9 человека (56 %). Половозрастной состав: мужчины – 6 (38%) , женщины - 10(62%).

Качественный состав педагогических работников, осуществляющих образовательный процесс по профессии «Повар, кондитер» представлен таблицами .

Преподаватели общеобразовательных дисциплин:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Показатели | Количество, человек |
| 1 | Всего педагогических работников | 9 |
| из них: внутренние совместители | 2 |
| 2 | Имеют квалификационные категории: |  |
| высшая | 6 (67%) |
| первая | 1 (11%) |
| вторая | - |
| нет категории | 2 (22%) |
| 3 | Уровень образования: |  |
| ВПО | 9 (100%) |
| 4 | За последние 5 лет прошли курсы повышения квалификации | 6 (67%) |

Преподаватели общепрофессиональных дисциплин и МДК:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Показатели | Количество, человек |
| 1 | Всего педагогических работников | 5 |
| из них: внешние совместители | 1 |
| внутренние совместители | 1 |
| 2 | Имеют квалификационные категории: |  |
| высшая | 1 (20%) |
| первая | 3 (60%) |
| вторая | - |
| нет категории | 1 (20%) |
| 3 | Уровень образования: |  |
| ВПО | 4 (80%) |
| СПО | - |
| НПО | 1 (20%) |
| 4 | За последние 5 лет прошли курсы повышения квалификации | 4 (80%) |

Мастера производственного обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Показатели | Количество, человек |
| 1 | Всего педагогических работников | 2 |
| из них: внутренние совместители | 1 |
| 2 | Имеют квалификационные категории: |  |
| высшая | - |
| первая | 2 (100%) |
| 3 | Уровень образования: |  |
|  | СПО | - |
| НПО | 1 (50%) |
| Не имеют профессионального образования | 1(50%) |
| 4 | За последние 5 лет прошли курсы повышения квалификации | 1(50%) |

**6. Контроль и оценка достижений обучающихся**

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

входной контроль;

текущий контроль;

рубежный контроль;

итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением «О внутритехникумовском контроле в ГБПОУ КО «ТМТ»

**Входной контроль**

Назначение входного контролясостоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования.

**Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных 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 (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

**Рубежный контроль**

Рубежный контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины, профессионального модуля. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в колледже рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

**Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций, потенциальные работодатели, специалисты профильных предприятий.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки: типовые задания, контрольные работы, тесты и иные методы контроля, позволяющие оценить знания, умения, навыки и соответствующий уровень приобретённых компетенций, разработанные в соответствии с требованиями ФГОС НПО по данному направлению подготовки, целями и задачами программы начального профессионального образования и её учебному плану и обеспечивающие оценку качества общекультурных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик учтены все виды связей между включёнными в их состав знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности, предусмотрена оценка способности обучающихся к творческой деятельности, их готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием некоторых алгоритмов профессионально значимого поведения.

Обучающимся и представителям работодателей предоставляется возможность оценки содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также деятельности отдельных преподавателей техникума.

**7. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная(итоговая) аттестация (далее ГИА) включает подготовку и проведение государственного экзамена. Обязательные требования – соответствие тематики вопросов и наполнение практических заданий содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Организация и проведение ГИА в образовательном учреждении определяется Программой государственной итоговой аттестации выпускников , разработанной на основании Положения об итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования,