**МИНИСТЕРСТВО образования красноярскОГО краЯ**

**краевое государственное бюджетное профессиональноЕ образовательное учреждение**

**«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНиКУМ»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **УТВЕРЖДАЮ** | | |  |  | | | **Директор КГБПОУ**  **«Эвенкийский многопрофильный техникум»** |  |  |  |  | | | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Паникаровская** | | | | | | | **«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 год** |  |  |  | |  | |

**'•V-**

**Адаптированная образовательная программа**

**профессионального обучения**

**профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

*(для обучающихся с нарушением интеллекта)*

**Квалификация –**

**кондитер,**

**изготовитель пищевых полуфабрикатов**

Форма обучения: очная

Срок освоения: 2 года

На базе: основного общего образования (лица с ОВЗ)

Вводится в действие с момента утверждения

**Тура**

**2019г.**

Программа профессионального обучения и социальной адаптации для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида (адаптивная, далее - программа) составлена Краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Эвенкийский многопрофильный техникум» (далее – КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум» на основе единого тарифно-­квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51, Раздел «Кондитерское производство», утвержден [постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. № 30;](http://alletks.ru/etks51/p.html)).

Рассмотрена на заседании педагогического совета

Протокол № 10-1 от «30» августа 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. [Общие положения 4](#bookmark1)
   1. [Нормативно-правовые основ разработки программы 4](#bookmark2)
   2. [Нормативный срок освоения программы 5](#bookmark3)
   3. Цели и задачи программы 6
   4. [Структура программы 8](#bookmark4)
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

и требования к результатам освоения программы 8

* 1. [Квалификационная характеристика рабочей профессии 12901. Кондитер 8](#bookmark6)

1. Квалификационная характеристика рабочей профессии 12391 Изготовитель

пищевых полуфабрикатов 9

1. Документы, определяющие содержание и организацию

образовательного процесса 12

* 1. [Учебный план 12](#bookmark9)
  2. [Программы дисциплин общепрофессионального цикла 12](#bookmark10)
  3. [Программы профессиональных модулей профессионального цикла 12](#bookmark11)
  4. Программы практик 13
  5. [Программа дисциплины ФК.00. Физическая культура 13](#bookmark12)

1. [Материально-техническое обеспечение реализации программы 13](#bookmark13)
   1. [Требования к минимальному материально-техническому обеспечению 13](#bookmark14)
   2. [Информационное обеспечение обучения 13](#bookmark15)
   3. [Кадровое обеспечение образовательного процесса 18](#bookmark16)
   4. [Обеспечение специальных условий для обучающихся 22](#bookmark17)
   5. [Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 22](#bookmark18)
2. [Оценка результатов освоения программы 22](#bookmark19)
   1. [Контроль и оценка достижений обучающихся 22](#bookmark20)
   2. [Организация государственной итоговой аттестации выпускников 23](#bookmark21)

Приложения 24

Приложение 1. Учебный план

1. Общие положения

Программа профессионального обучения и социальной адаптации обучающихся направлена на организацию эффективного профессионального обучения и социализации групп молодежи, не имеющих среднего (полного) общего образования, выработку единых подходов к получению востребованных профессиональных и социальных навыков и компетенций, формирование гибких образовательных траекторий для обучающихся и их консультационное сопровождение.

Программа профессионального обучения и социальной адаптации разработана для обучающихся из числа выпускников вспомогательных школ, обучающихся поспециальным (коррекционным) программам VIII вида.

Для разработки адаптированной образовательной программы привлекались психолог и социальный педагог.

Численность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

Требования к абитуриенту. При приеме на обучение поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности, профессии или специальности (основание: 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»):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  подготовки/  специальность | Участие врачей — специалистов | Лабораторные и функциональные исследования | Дополнительные медицинские противопоказания |
| Кондитер.  Изготовитель  пищевых  полуфабрикатов | Дерматовенеролог  Оториноларинголог  Стоматолог  Инфекционист | Рентенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф Исследования на гельминтозы Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка | Заболевания и бактерионосительство:   1. брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2. гельминтозы; 3. сифилис в заразном периоде; 4. лепра; 5. педикулез; 6. заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъявлениями или свищами на открытых частях тела; 7. заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8. гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; |

* 1. Нормативно-правовые основ разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»

от 29.12.2012г. №273-ФЗ.

1. Конвенция о правах ребёнка.
2. Приказ Минобрнауки «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления

образовательной деятельности по основным программа профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №292» от 26.05.2015 г. №524.

1. Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ по разработке и реализации адаптивных образовательных программ СПО от 20.04.2015г. № 06-830 вн
2. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» от 18.03.2014г. №06-281.
3. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС). Выпуск 51. Раздел «Кондитерское производство» (утв. [постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г.](http://alletks.ru/etks51/p.html) [N 30)](http://alletks.ru/etks51/p.html).

1. ФГОС по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ № 516 от 17.05.2010 г., зарегистрирован в Минюсте РФ 01.07.2010 г. № 17682)
2. Приказ от 01.04.2011г. № 1440 «Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки» (зарегистрирован в Минюст России от 11.05.2011г. № 20708).
3. Письмо Министерства образования и науки РФ от 01.10.1993 г. №169-М «Об

организационном и методическом обеспечении подготовки в учреждениях НПО

Минобразования России инвалидов и подростков, имеющих недостатки в физическом

или умственном развитии».

1. Письмо Департамента образования и науки Тюменской области № 5685 от 01.08.2013 «О наборе по программам профессионального обучения».
2. Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин:

а. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28.08.2009г.);

б. Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального

профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и

среднего профессионального образования (утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.08.2009г.).

Устав КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»,

* 1. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессиям 12901 Кондитер, 12391

Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 17531: 2 года. В

указанный период предусмотрено освоение обучающимися трёх профессий по различным

укрупненным направлениям подготовки с присвоением соответствующих квалификационных

разрядов: кондитер 2-3 разряд, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 3 разряд.

* 1. Цели и задачи программы

Цель программы:

* удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, из числа выпускников школ, освоивших специальные (коррекционные) программы 8 вида, получивших рекомендации муниципальных (областной) ПМПК для прохождения профессионального обучения.

Задачи программы:

* предоставление возможности освоения обучающимися нескольких профессий в соответствии с потребностями рынка труда, возможностями и интересами выпускников и сформированными (рекомендованными) перечнями;
* подготовка обучающихся к эффективному поведению на рынке труда, формированию навыков коллективной работы и соблюдению трудового законодательства;
* предоставление индивидуального психолого-педагогического сопровождения и консультирования обучающихся и их законных представителей;
* предоставление образовательных дисциплин, обеспечивающих успешную адаптацию и социализацию обучающихся.

Программа устанавливает требования к результатам освоения:

личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность социальной деятельности;

предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного материала для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках изучаемых дисциплин/ профессиональных модулей, применению в учебных ситуациях, владение ключевыми понятиями.

Личностные результаты освоения программы будут отражать:

1. российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
2. гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
3. готовность к служению Отечеству, его защите;
4. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
5. сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
6. толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
7. навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной и общественно полезной деятельности;
8. нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
9. готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
10. эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
11. принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
12. бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
13. осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
14. ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Личностные результаты освоения программы будут отражать для слабослышащих, позднооглохших обучающихся способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха.

Метапредметные результаты освоения программы будут отражать:

1. умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;
2. умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
3. владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем;
4. готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации;
5. умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) с соблюдением требований техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
6. умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
7. умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
8. владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

Метапредметные результаты освоения адаптированной программы будут отражать:

1) для слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

- владение навыками определения и исправления специфических ошибок

(аграмматизмов) в письменной и устной речи;

Предметные (дисциплинарные) результаты освоения программы устанавливаются для учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Предметные (дисциплинарные) результаты освоения программы ориентированы на обеспечение профессиональной подготовки.

Предметные (дисциплинарные) результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшей успешной профессиональной деятельности.

* 1. Структура программы

Программа сформирована по модульному принципу и включает:

* учебный план;
* программы дисциплин общепрофессионального цикла;
* программы профессиональных модулей профессионального цикла.

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

и требования к результатам освоения программы

* 1. Квалификационная характеристика рабочей профессии 12901. Кондитер

Квалификационная характеристика рабочей профессии 1 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих: Должен знать: требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных; правила обслуживания намазной машины.

Характеристика работ. Вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм. Зачистка форм и бисквита. Подвозка полуфабрикатов к рабочим местам. Загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы. Выполнение более сложных операций под руководством кондитера более высокой квалификации.

Квалификационная характеристика рабочей профессии 2 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих: Должен знать: технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сандвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий; принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Характеристика работ. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа. Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных. Набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабриката для отдельных видов кондитерских изделий. Проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа. Подача полуфабриката к рабочему месту. Ведение процесса формования сложнофигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы. Отсадка печенья типа "Украина" на отсадочных машинах. Заполнение цилиндра отсадочной машины тестом. Наблюдение за качеством отсадки. Съем с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы. Изготовление сандвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины для изготовления сандвичей, регулирование ее работы. Загрузка в барабаны обслуживаемой машины крема или начинок. Подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер. Затаривание тортов, пирожных и фигурного печенья.

Квалификационная характеристика рабочей профессии Кондитер 3 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

Должен знать: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.

* 1. Квалификационная характеристика рабочей профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Квалификационная характеристика рабочей профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 1 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно­квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов: просеивание муки, панировочных сухарей, приготовление льезона, зачистка загрязненных мест, удаление клейм с мяса, птицы, обмывание, обсушивание мяса. Разборка и зачистка субпродуктов: удаление пленок, жилистых частей, жировых отложений, кровоподтеков и т.д. Жиловка грудинки и шейной части говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш: отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, остатков костей, хрящей и т.д. Резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару. Панировка подготовленных полуфабрикатов и укладка их в лотки, на противни. Сбор и сдача пищевых отходов.

Должен знать: приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши; правила и виды панировки полуфабрикатов; соотношение компонентов и правила приготовления льезона; правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов; правила заточки и правки ножей.

Квалификационная характеристика рабочей профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно­квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

Характеристика работ. Ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную. Наблюдение за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов. Доочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки. Сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную. Загрузка картофеля, корнеплодов в машины. Жиловка лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш. Зачистка мяса. Заточка и правка ножей.

Должен знать: технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности; требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов; нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов.

Квалификационная характеристика рабочей профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 3 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно-­квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

Характеристика работ. Ведение средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки. Отделение телячьих, бараньих, свиных грудинок от кореек. Обвалка спинно-грудной части туш. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек. Срезка шпига со свиных туш. Полная зачистка костей от мяса. Жиловка крестцово-поясничной части, задней ноги. Распиловка кости пилой. Разделка рыбы частиковых пород на тушки. Обработка тушек методом фиксации. Порционирование субпродуктов. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей, начинок для пельменей, вареников. Сульфитация картофеля. Промывка картофеля после сульфитации. Приготовление сульфитационного раствора, заливка его в емкости в определенной пропорции. Замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников. Разделка теста. Разборка мяса по сортам и видам: боковая, наружная часть, верхняя, внутренняя, тонкий, толстый край. Сортировка кости по видам. Нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов и других. Нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее. Шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашенных и вареных овощей. Формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса. Фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов. Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов. Расфасовка в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости.

1. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
   1. Учебный план
      1. Учебный план (приложение 1)
2. Материально-техническое обеспечение реализации программы
   1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Техникум, реализующий программы располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом колледжа.

Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программ обеспечивает:

* выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;
* освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

основ трудового законодательства

основ социально-психологической адаптации;

экономики;

охраны труда;

основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места; технологии кондитерского производства; ботаники и агрономии.

Лаборатории:

учебный кондитерский цех; озеленителей. земельный участок.

Спортивный комплекс: спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

* 1. Информационное обеспечение обучения

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Реализация программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы. 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 учебно­методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Техникум 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 учебной и учебно-методической литературой к программе по профессиям: 12901 Кондитер, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно - методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям по профессии Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося с ОВЗ обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

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

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

* 1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими педагогическим (психологическим) образованием и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

* 1. Обеспечение специальных условий для обучающихся

В техникуме созданы условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Имеются пандус и поручни, кнопка вызова персонала, локальные пониженные стойки барьеров. Дверные проёмы в учебном корпусе расширены. Учебные мастерские и лаборатории расположены на первом этаже.

* 1. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В техникуме в процессе реализации программы организованы основные виды сопровождения учебного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья (легкими интеллектуальными нарушениями):

* организационно-педагогическое;
* психолого-педагогическое;
* профилактически-оздоровительное;
* социальное.

В техникуме предусмотрена возможности участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в студенческом самоуправлении, в работе спортивных секциях и творческих кружках; возможности участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.

В техникуме используются различные формы воспитательной работы, адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также меры социальной поддержки.

1. Оценка результатов освоения программы
   1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний,

промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Техникумом 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.

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

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

* 1. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.