

Министерство образования и науки Республики Татарстан

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Бугульминский строительно-технический колледж»  
(ГАПОУ «БСТК»)

СОГЛАСОВАНО:

Директор кафе «По-домашнему»

Р.К. Касимова

« 31 » \_\_\_\_\_ 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ «БСТК»

А.С. Маслов

« 28 » \_\_\_\_\_ 2023 г.



**Адаптированная образовательная программа**  
профессиональной подготовки для обучающихся  
с ограниченными возможностями здоровья  
по профессии 12901 Кондитер

Бугульма, 2023

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения для подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования по профессии «Кондитер» разработана с учетом требований профессионального стандарта по профессии 12901 Кондитер (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года №597н), примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ с учетом их психофизических особенностей.

Адаптированная образовательная программа разработана на основе установленных квалификационных требований по профессии 12901 Кондитер в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Адаптированная образовательная программа может быть применена как для учебной группы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, так и индивидуально для конкретного обучающегося с нарушением здоровья.

Организация – разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский строительно-технический колледж» Республика Татарстан.

Разработчики:

Князева Л.Г., заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж»;

Богданова Л.Г., заместитель директора по научно-методической работе ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж», кандидат педагогических наук;

Салихова А.Р., методист ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж»;

Сахбеева О.В., мастер производственного обучения ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж».

Одобрено на заседании педагогического совета

Протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г. № \_\_\_\_\_

## Содержание

<b>1. Общие положения</b> .....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.....	4
1.2. Цель реализации программы.....	5
1.3. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.....	5
1.4. Требования к абитуриенту.....	6
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы</b> .....	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	7
2.2. Обобщенная трудовая функция.....	7
2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	7
2.4. Квалификационная характеристика профессии 12901 Кондитер.....	7
<b>3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b> .....	10
3.1. Учебный план.....	10
3.2. Календарный учебный план.....	11
3.3. Рабочие программы дисциплин общеобразовательной подготовки.....	15
3.4. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла.....	17
3.5. Рабочие программы общепрофессионального цикла.....	17
3.6. Рабочие программы профессионального цикла включают в себя следующие дисциплины.....	18
<b>4. Оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения</b> .....	19
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.....	19
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников.....	20
<b>5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья</b> .....	20
5.1. Кадровое обеспечение реализации адаптированной основной программы профессионального обучения.....	20
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения....	21
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	21
5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	22
5.4. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	23

## 1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессиональной подготовки лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, производственного обучения и производственной практик, определяет объем и содержание профессионального образования по профессии 12901 Кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер (далее – АОП ПО) обеспечивает достижение обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных Профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. №597 н).

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

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии Кондитер.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения (далее – программа) составляют:

Нормативно-методические документы Минобрнауки России

1. Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ, ст.79

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

3. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».

4. Требованиями Единых тарифно-квалификационных справочников работ и профессий рабочих (ЕТКС)

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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

7. Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 года №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

8. Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014г. №36 и Приказ Минобрнауки России от 11.12.2015г.

№1456 «О внесении изменений в Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014г. № 36» (Зарегистрировано в Минюсте России 13.01.2016 N 40560)

9. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 20 апреля 2015 года №06-830вн).

10. Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 №05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);

11. Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 №ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»)

12. Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020г. №ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»

13. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

14. Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. №Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».

15. Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 №2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ – 11) на территории Российской Федерации на 2021 – 2024 годы»

## **1.2. Цель реализации программы**

Целью реализации программы является: получение лицами из числа выпускников школ для детей с ограниченными возможностями здоровья компетенции, необходимой для выполнения вида профессиональной деятельности с учетом потребностей производства и для работы с конкретным оборудованием и технологиями; получение указанными лицами квалификационного разряда по профессии.

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

Срок освоения программы – 1 год 10 месяцев при очной форме получения образования обучающимися из числа выпускников школ для детей с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования. Квалификация выпускника – Кондитер 2 (второго) разряда.

Продолжительность учебного года 1 курса – 52 недели, 2 курса – 43 недели.

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы по профессии 12901 Кондитер при очной форме обучения составляет:

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения АППО при очной форме обучения
Выпускники школ для детей с ограниченными возможностями здоровья, не имеющие основного	Кондитер 2-го разряда	1 год 10 месяцев

общего образования		
--------------------	--	--

#### 1.4. Требования к абитуриенту

К освоению адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер допускаются лица, не имеющие основного общего образования, из числа выпускников школ для детей с ограниченными возможностями здоровья.

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе проводится по личному заявлению поступающего, при наличии документа об окончании школы для детей с ограниченными возможностями здоровья (свидетельства об обучении). Поступающий с ограниченными возможностями здоровья может предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендациями о возможности обучения по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения, определению формы обучения, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

Программа профессионального обучения может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки в зависимости от потребностей производства.

К освоению программы профессиональной подготовки допускаются выпускники школ для детей с ограниченными возможностями здоровья, не имеющие среднего общего образования. Лица с ограниченными возможностями здоровья для обучения по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер должны иметь:

- документ установленного образца об окончании образовательного учреждения,
- паспорт,
- медицинскую справку,
- копию СНИЛС,
- справку об установлении инвалидности, выданную Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы, заключение Центральной психолого-медико-педагогической комиссии для обучающихся до 18 лет (включительно),
- индивидуальную программу реабилитации с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы.

Обучающийся по профессии 12901 Кондитер готовится к видам профессиональной деятельности в качестве кондитера 2 разряда.

В результате освоения адаптированной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими общими компетенциями:

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

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения.

ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль.

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

ОК.5 Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной жизнедеятельности.

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

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

Освоение профессии 12901 Кондитер является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Область профессиональной деятельности выпускника профессиональный модуль ПМ.09: приготовление разнообразного ассортимента основных хлебобулочных, кондитерских изделий, шоколадной продукции, изготовление и оформление тортов, пирожных, их презентацию и продажу в организациях питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и дополнительное сырье для приготовления хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания

## 2.2. Обобщенная трудовая функция.

Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской, мучной и шоколадной продукции под руководством кондитера.

### Трудовые функции:

- Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.
- Выполнение заданий кондитера по механической подготовке продуктов, изготовлению полуфабрикатов, проведение тепловой обработки, формовка и приготовление мучных и кондитерских изделий, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

## 2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды деятельности по профессии 12901 Кондитер:

- Механическая кулинарная обработка электрифицированным оборудованием и вручную;
- Приготовление полуфабрикатов для простых и сложных кондитерских изделий;
- Приготовление отделочных полуфабрикатов кондитерских изделий, пирожных и тортов
- Приготовление кондитерских изделий с применением механического, теплового, холодильного оборудования и вручную.

Выпускник, освоивший образовательную программу по профессии 12901 Кондитер, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности по профессии 12901 Кондитер:

- Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

## 2.4. Квалификационная характеристика профессии 12901 Кондитер

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению производственных работ в качестве «Кондитера» 2 разряда.

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	<p>ПК 1.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные мучные</p>	<p><b>Практический опыт:</b> приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p><b>Умения:</b> приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое, сдобное), приготовленные вручную и при помощи машин, разделять тесто, штамповать и оформлять изделия, приготавливать различные виды кремов, помады; вырабатывать штучные кондитерские</p>

	<p>кондитерские изделия.</p> <p>ПК 1.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 1.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 1.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ПК 1.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>изделия; затаривать готовую продукцию; соблюдать режим технологического процесса; соблюдать правила технической эксплуатации и регулировки оборудования; соблюдать нормы расхода сырья, полуфабрикатов; применять передовые приемы работы и способы организации труда и рабочего места; соблюдать правила безопасности, санитарии и гигиены, а также внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия; своевременно и рационально подготавливать к работе рабочее место и производить его уборку; основные свойства применяемого сырья материалов и полуфабрикатов, используемых для приготовления кондитерских изделий, сорта муки и её свойства (качество образуемой клейковины) ассортимент выпускаемых изделий; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, нормы расхода сырья, полуфабрикатов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; порядок пользования сборником рецептов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила технической эксплуатации оборудования, правила его регулировки, способы экономного расхода энергии, топлива, материалов; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий; требования к качеству выпускаемой продукции, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения; передовые приемы работы, способы организации труда и рабочего места; правила безопасности труда, санитарии и гигиены, а также правила внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.</p> <p><b>Знания:</b> основные свойства применяемого сырья материалов и полуфабрикатов, используемых для приготовления кондитерских изделий, сорта муки и её свойства (качество образуемой клейковины); ассортимент выпускаемых изделий; пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; способы органолептической оценки качества сырья; нормы расхода сырья, полуфабрикатов правила</p>
--	--	---

		<p>безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; порядок пользования сборником рецептур; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила технической эксплуатации оборудования, правила его регулировки, способы экономного расхода энергии, топлива, материалов; требования к качеству выпускаемой продукции, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения; передовые приемы работы, способы организации труда и рабочего места; правила безопасности труда, санитарии и гигиены, а также правила внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.</p>
--	--	--

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов профессиональной подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кондитера 2-го разряда в организациях (на предприятиях общественного питания) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

По завершению обучения обучающиеся должны самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Адаптивная образовательная программа профессионального обучения предусматривает изучение общеобразовательного, адаптационного, общепрофессионального, профессионального циклов и разделов: производственное обучение, производственная практика, промежуточная аттестация, итоговая аттестация.

**ОД.00 Общеобразовательный цикл состоит из учебных дисциплин:**

**ОДБ.01** Физическая культура

**ОДБ.02** Охрана труда

**ОДБ.03** Основы безопасности жизнедеятельности

**АУД.00 Адаптационный учебный цикл включает дисциплины:**

**АУД.01** Этика и психология общения

**АУД.02** Технология поиска работы

**АУД.03** Деловая культура

**АУД.04** Основы трудового законодательства

**АУД.05** Охрана окружающей среды

**АУД.06** Лечебная физкультура

**АУД.07** Здоровье

**ОП.00** **Общепрофессиональный цикл включает:**

**ОП.01** Калькуляция и учёт

**ОП.02** Физиология питания, санитария и гигиена

**ОП.03** Товароведение пищевых продуктов

**ОП.04** Оборудование предприятий общественного питания

**ОП.05** Организация производства предприятий общественного питания

**ОП.06** Специальное рисование и лепка

**ОП.07** Экономика

**ПП.00** **Профессиональный цикл включает в себя следующие дисциплины:**

**ПП.01** Технология приготовления мучных кондитерских изделий

**ПП.02** Производственное обучение

**ПП.03** Производственная практика

При освоении обучающимися профессионального учебного цикла проводится производственное обучение и производственная практика

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

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной образовательной программы регламентируется рабочим учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами производственного обучения и производственной практики; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **3.1. Учебный план (Приложение №1)**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики АОППО профессии 12901 Кондитер как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, учебной и производственной практик;
- последовательность изучений учебных дисциплин;
- виды учебных занятий;

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, включая семинары.

Самостоятельная работа организуется в форме самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

АОППО профессии 12901 Кондитер предусматривает изучение учебных циклов:

- общепрофессионального (ОП), профессионального (П) и Физическая культура (ФК), и разделов:
- учебная и производственная практика;
- экзамен (квалификационный).

#### **3.2. Календарный учебный план (Приложение №2)**

Календарный учебный график формируется на основе рабочего учебного плана и в соответствии с недельным календарем распределения учебной нагрузки по курсам и семестрам. Он отражает объем часов, отведенных на освоение учебных циклов, разделов, дисциплин, междисциплинарных курсов и практик; последовательность их изучения по курсам и семестрам.

Для всех учебных дисциплин адаптационного, общепрофессионального и профессионального циклов и практик (учебной и производственной) указаны часы обязательной учебной нагрузки обучающихся.

Календарный учебный график фиксирует форму и время проведения промежуточной аттестации, а также отражает объем времени (в неделях), отводимый на каникулы. Недельная нагрузка обучающихся, включая аудиторную учебную нагрузку, самостоятельную работу обучающихся, время, отводимое на промежуточную аттестацию по курсам и семестрам, составляет 36 часов в неделю. На 2 курсе в 4 семестре указывается время проведения итоговой аттестации в объеме 6 часов в виде квалификационного экзамена.

## 3.1. План учебного процесса по профессии 12901 Кондитер

Срок обучения - 1 год 10 месяцев  
Квалификация: Кондитер, 2 разряд

Наименование УД, ПМ, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательных учебных занятий и практик (час.в семестр)				
		Максимальная	Внеаудиторная самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс (1360 часов)		2 курс (1326 часов)		
				Всего занятий	в том числе:	1 сем	2 сем	3 сем	3 сем	
						Лабораторно	практически	578	782	578
						недели				
						17	23	17	23	
<b>Обязательная часть учебных циклов</b>		<b>1421</b>	<b>473</b>	<b>948</b>	<b>452</b>	<b>283</b>	<b>314</b>	<b>260</b>	<b>91</b>	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>		<b>417</b>	<b>139</b>	<b>278</b>	<b>186</b>	<b>102</b>	<b>63</b>	<b>80</b>	<b>33</b>
<b>ОДБ.01</b>	Физическая культура	з	237	79	158	150	34	43	48	33
<b>ОДБ.02</b>	Охрана труда	з	75	25	50	15	34		16	
<b>ОДБ.03</b>	Основы безопасности жизнедеятельности	з	105	35	70	21	34	20	16	
<b>АУД.00</b>	<b>Адаптационный учебный цикл</b>		<b>430</b>	<b>143</b>	<b>287</b>	<b>134</b>	<b>40</b>	<b>99</b>	<b>116</b>	<b>32</b>
<b>АУД.01</b>	Этика и психология общения	з	121	40	81	24	32	22	27	
<b>АУД.02</b>	Технология поиска работы	з	40	13	27	8			27	
<b>АУД.03</b>	Деловая культура	з	40	13	27	8			27	
<b>АУД.04</b>	Основы трудового законодательства	з	53	18	35	10			35	
<b>АУД.05</b>	Охрана окружающей среды	з	56	19	37	12		37		
<b>АУД.06</b>	Лечебная физкультура		60	20	40	32	8	20		12
<b>АУД.07</b>	Здоровье		60	20	40	40		20		20

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>574</b>	<b>191</b>	<b>383</b>	<b>132</b>	<b>141</b>	<b>152</b>	<b>64</b>	<b>26</b>	
<b>ОП.01</b>	Калькуляция и учет	з	<b>81</b>	<b>27</b>	<b>54</b>	<b>16</b>			<b>28</b>	<b>26</b>	
<b>ОП.02</b>	Физиология питания, санитария и гигиена		<b>111</b>	<b>37</b>	<b>74</b>	<b>22</b>	<b>32</b>	<b>42</b>			
<b>ОП.03</b>	Товароведение пищевых продуктов	з	<b>81</b>	<b>27</b>	<b>54</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>34</b>			
<b>ОП.04</b>	Оборудование предприятий общественного питания	э	<b>81</b>	<b>27</b>	<b>54</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>34</b>			
<b>ОП.05</b>	Организация производства предприятий общественного питания	з	<b>111</b>	<b>37</b>	<b>74</b>	<b>22</b>	<b>32</b>	<b>42</b>			
<b>ОП.06</b>	Специальное рисование и лепка	-	<b>55</b>	<b>18</b>	<b>37</b>	<b>30</b>	<b>37</b>				
<b>ОП.07</b>	Экономика	з	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>10</b>			<b>36</b>		
	<b>Итого:</b>		<b>1421</b>	<b>473</b>	<b>948</b>		<b>283</b>	<b>314</b>	<b>260</b>	<b>91</b>	
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1893</b>	<b>155</b>	<b>1738</b>	140	<b>295</b>	<b>468</b>	<b>318</b>	<b>657</b>	
<b>ПП.01</b>	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	э	<b>465</b>	<b>155</b>	<b>310</b>	140	<b>125</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>45</b>	
<b>ПП.02</b>	Производственное обучение		<b>1020</b>		<b>1020</b>		<b>170</b>	<b>408</b>	<b>238</b>	<b>204</b>	
<b>ПП.03</b>	Производственная практика		<b>408</b>		<b>408</b>					<b>408</b>	
	<b>Итого:</b>		<b>3314</b>	<b>628</b>	<b>2686</b>		<b>578</b>	<b>782</b>	<b>578</b>	<b>748</b>	
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>68</b>		<b>68</b>			<b>34</b>		<b>34</b>	
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>		<b>34</b>		<b>34</b>					<b>34</b>	
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>2/э/13/з</b>	<b>3416</b>	<b>628</b>	<b>2788</b>		<b>578</b>	<b>816</b>	<b>578</b>	<b>816</b>	
<b>Промежуточная аттестация (2 недели)</b>						<b>ВСЕГО</b>	<b>Дисциплин</b>	<b>408</b>	<b>374</b>	<b>340</b>	<b>136</b>
<b>Итоговая аттестация (1 неделя)</b>							<b>Производственное обучение</b>	<b>170</b>	<b>408</b>	<b>238</b>	<b>204</b>
<b>Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен, который включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований</b>							<b>Производственная практика</b>				<b>408</b>
							<b>Экзаменов</b>		<b>1</b>		<b>1</b>
							<b>Зачетов</b>		<b>4</b>	<b>7</b>	<b>2</b>
							<b>Дифференциальных зачетов</b>	-	-	-	-

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Теоретическая подготовка по учебным дисциплинам	Производственное обучение	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	23	18	-	-	-	11	52
2 курс	13	14	12	1	1	2	43
Итого:	36	32	12	1	1	13	95



### **3.3. Рабочие программы дисциплин общеобразовательной подготовки:**

ОДБ.01 Физическая культура

ОДБ.02 Охрана труда

ОДБ.03 Основы безопасности жизнедеятельности

Программы дисциплин, входящих в состав АОППО, разработаны преподавателями на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, рассмотрены и согласованы предметно-цикловой комиссией в установленном порядке.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы;
- общая характеристика программы учебной дисциплины;
- структуру и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.
- лист изменений и дополнений, внесенных в программу учебной дисциплины

#### ***Физическая культура***

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общеобразовательную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины.

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными и физическими упражнениями, базовыми видами спорта;
- двигательная, социальная адаптация и реабилитация обучающихся;
- коррекция умственного развития средствами физического воспитания. В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: знать/понимать:
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием

разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.

Программа основывается на преобладании комбинированного занятия, предполагающего присутствие этапа освоения нового материала, этапа закрепления изученного материала и совершенствования полученных знаний, двигательных навыков.

### ***Охрана труда и техника безопасности***

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общеобразовательную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности, способы и приемы безопасного выполнения работ;
- оказывать первую помощь при несчастных случаях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;
- безопасные приемы при работе с оборудованием порядок действий при возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к нежелательным последствиям.
- основы электробезопасности; основные меры защиты от поражения электрическим током;
- правила применения средств индивидуальной защиты.

### ***Основы безопасной жизнедеятельности***

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общеобразовательную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины терроризму; правила безопасного поведения при угрозе террористических актов; основы обороны государства и военной службы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- предвидеть возникновение распространенных опасных ситуаций по их характерным признакам; действовать при возникновении чрезвычайных ситуаций;
- обеспечивать личную безопасность;
- действовать при угрозе террористического акта, соблюдая правила личной безопасности;
- правильно пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оказывать первую помощь при неотложных состояниях;
- пользоваться средствами индивидуальной защиты, изготавливать простейшие средства защиты органов дыхания;

- выполнять основные действия, связанные с будущим прохождением воинской службы.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- наиболее распространенные чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера, их последствия и классификацию;
- опасности природного, техногенного и социального характера;
- законодательную и нормативно-правовую базу РФ по организации противодействия терроризму;
- правила безопасного поведения при угрозе террористических актов;
- основы обороны государства и военной службы.

#### **3.4. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла:**

- АУД.01 Этика и психология общения
- АУД.02 Технология поиска работы
- АУД.03 Деловая культура
- АУД.04 Основы трудового законодательства
- АУД.05 Охрана окружающей среды
- АУД.06 Лечебная физкультура
- АУД.07 Здоровье

##### ***Этика и психология общения***

###### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью Адаптивного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки по программе профессионального обучения 12901 Кондитер.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в адаптивный цикл и является учебной дисциплиной по выбору из обязательных предметных областей.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.** В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и примеры эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

#### **3.5. Рабочие программы общепрофессионального цикла:**

- ОП.01 Калькуляция и учёт
- ОП.02 Физиология питания, санитария и гигиена

Программы профессионального модуля разрабатываются на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, согласовываются с работодателями и утверждаются в установленном порядке.

Программа профессионального модуля содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках;
- общая характеристика программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля;
- лист изменений и дополнений, внесенных в программу профессионального модуля.

### ***Физиология питания, санитария и гигиена***

1. Область применения программы  
Основой для разработки являлась основная профессиональная образовательная программа по профессии 12901 Кондитер.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в блок общепрофессионального цикла, изучается на 1 курсе.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студенты должны:

#### знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

#### уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате изучения дисциплины «Основы физиологии питания, с основами товароведения продовольственных товаров» формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 12901 Кондитер)

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания

ОП.05 Организация производства предприятий общественного питания

ОП.06 Специальное рисование и лепка

ОП.07 Экономика

### **3.6. Рабочие программы профессионального цикла включают в себя следующие дисциплины:**

ПП.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий

ПП.02 Производственное обучение

ПП.03 Производственная практика

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями.

Учебная практика проводится рассредоточено. Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по данной профессии. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах колледжа, а так же в организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договора между организацией и колледжем, с использованием кадрового и методического потенциала цикловой комиссии.

#### ***Программа учебной практики***

При реализации АОППО профессии 12901 Кондитер предусматривается прохождение учебной практики в колледже.

Целями учебной практики являются

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета на основании представленных отчетов.

#### ***Программа производственной практики.***

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие студента в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме зачета на основании представленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

## **4. Оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счет времени, отведенного на дисциплину.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине, производственного обучения и производственной практике разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Основные показатели результатов подготовки, а также формы и методы контроля освоения общих и профессиональных компетенций приведены в программах дисциплин.

Все виды аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей и с предоставлением специальных условий для успешности прохождения:

- при необходимости увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам,
- предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене,
- возможность выбора формы аттестации (письменной или устной),
- выполнение работы письменно на компьютере,
- предоставление индивидуального аттестационного задания, напечатанного с большим размером шрифта;
- возможность присутствия ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь,
- возможность прохождения аттестации в несколько этапов;
- предоставление перерыва для приема лекарств или дополнительного отдыха.

### **4.2. Организация итоговой аттестации выпускников**

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся адаптированной программы. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Итоговая аттестация включает в себя квалификационный экзамен, который состоит из двух этапов:

- проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих;
- выполнение практической квалификационной работы.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Требования к порядку проведения государственной итоговой аттестации определяются образовательным учреждением в соответствии со статьей 59 Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

## **5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

### **5.1. Кадровое обеспечение реализации адаптированной основной программы профессионального обучения**

Реализация программы профессионального обучения по профессии Кондитер обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено профессиональным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Педагогические работники проходят повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются педагоги-психологи, социальные педагоги. Все педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

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

Адаптированная образовательная программа по профессии 12901 Кондитер обеспечена учебно-планирующей документацией и учебно-методическими комплексами по всем дисциплинам.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: для лиц с нарушениями психического развития используются тексты с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

При проведении учебных занятий педагоги используют технологии личностно ориентированного и практико-ориентированного обучения, применяют методику поэтапного формирования профессиональных действий, методы коррекционно-развивающего обучения, направленные на развитие познавательной деятельности обучающихся данной группы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем дисциплинам.

Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, научно-популярные периодические издания и справочно-библиографические издания по профилю подготовки, журналы и газеты.

Реализация программы обеспечена доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам.

Во время самостоятельной подготовки в читальном зале обучающиеся обеспечены информационными справочными материалами, доступом в сеть Интернет.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной основной программы профессионального обучения**

Материально – техническое обеспечение в ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж», реализующий программу профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья, отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным

потребностям обучающихся, создана безбарьерная архитектурная среда в учебном корпусе и общежитии, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно- гигиенических помещений.

Кабинеты, в которых обучаются лица с ОВЗ, оборудуются компьютерной техникой, видеотехникой (широкоформатными телевизорами, мультимедийными проекторами). Особую роль в обучении лиц с ОВЗ играют видеоматериалы.

Перечень кабинетов, мастерских и других учебных помещений для подготовки по профессии 12901 Кондитер:

№	Наименование кабинета
<b>Кабинеты</b>	
1	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
3	Кабинет экономики, метрологии и стандартизации, менеджмента, социально-экономических дисциплин
4	Кабинет истории и правового обеспечения профессиональной деятельности
5	Кабинет русского языка, литературы и деловой культуры
6	Кабинет товароведения продовольственных товаров
<b>Лаборатории</b>	
7	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
<b>Учебно-производственные цеха</b>	
8	Учебный кулинарный цех (столовая)
9	Учебный кондитерский цех
<b>Залы</b>	
10	Спортивный зал
11	Тренажерный зал
12	Актальный зал
13	Библиотека, Читальный зал с выходом в сеть Интернет
14	Открытый стадион
15	Тир

#### **Оборудование учебного кабинета по технологии:**

посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;  
рабочее место для лиц с ОВЗ.

#### **Технические средства обучения:**

компьютер;  
проектор.

#### **5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

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

Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик: производственное обучение и производственная практика. Для лиц с ограниченными

возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения производственной практики обучающимися колледж учитывает рекомендации, данные психолого-медико-педагогической комиссией.

Предусматриваются следующие виды практик: производственное обучение и производственная практика.

Производственное обучение и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам деятельности.

Производственное обучение реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями и проводится в специально оборудованной лаборатории, оснащенной необходимым оборудованием и инструментами. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день - 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва 45 минут и технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство производственной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального цикла, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций.

При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

По окончании практики обучающиеся представляют свои отчетные документы: дневник производственной практики и производственную характеристику.

#### **5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.**

В колледже сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Сопровождение должно носить непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется педагогом-психологом для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию

иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже. Это содействие в решении вопросов социальных выплат, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Обучающиеся с ОВЗ принимают участие в различных мероприятиях колледжа вместе со всеми студентами таких как: спортивные мероприятия, смотр художественной самодеятельности, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, День здоровья, День гражданской обороны, олимпиады, конкурсы профессионального мастерства и другие. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной социальной адаптации, повышению уровня профессионального мастерства.

Для обучающихся организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер – классы, тренинги.