

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ
«САРАНСКИЙ АВТОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю
Директор ГАПОУ РМ «Саранский
автомеханический техникум»

Ф.Н. Карташов

« 31 » августа 2021 г

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(программа профессиональной подготовки)**

для лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования

**Профессия
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

Квалификация Кухонный рабочий

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы: 1 г. 10 м.

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Назначение ОППО (ППП) по профессии 13249 Кухонный рабочий	5
1.2. Нормативные документы для разработки ОППО (ППП) по профессии 13249 Кухонный рабочий	5
1.3 Цель (миссия) ОППО (ППП) по профессии 13249 Кухонный рабочий	7
1.4 Срок освоения	7
1.5 Объём ОППО (ППП) по профессии 13249 Кухонный рабочий	7
1.6 Требования к абитуриенту	8
2 ХАРАКТЕРИСТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	8
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	8
3 КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОППО (ППП) по профессии 13249 Кухонный рабочий	9
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	12
4.1 Годовой календарный учебный график	
4.2 Учебный план	
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	
4.4 Программы учебной и производственной практик	
5 Ресурсное обеспечение	13
5.1 Кадровое обеспечение	13
5.2 Учебно – методическое обеспечение	13
5.3 Материально – техническое обеспечение	14
6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО – ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	15
7 Нормативно – методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОППО (ППП) по профессии 13249 Кухонный рабочий	17
7.1 Матрица компетенций выпускников	17
7.2 Программа итоговой государственной аттестации	17
8 Участие работодателей в разработке и реализации ОППО (ППП) по профессии 13249 Кухонный рабочий	17
9 Условия реализации ОПОП для инвалидов и лиц с ОВЗ	17

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1 Назначение ОППО (ППП) по профессии 13249 Кухонный рабочий

Основная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 Кухонный рабочий реализуется ГАПОУ РМ «Саранский автомеханический техникум» для лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющими общего или среднего общего образования по очной форме обучения.

ОППО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда, Профессионального стандарта Индустрии питания Том 1: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013г., Приказ № 5 от 03.09. 2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов».

ОППО адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

ОППО определяет объем и содержание профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОППО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также мониторинга потребностей работодателей.

1.2 Нормативные документы для разработки ОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий

Нормативно-правовые основы для разработки ОПОП

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года;

– Приказ Минобрнауки от 14 июня 2013 года №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014г. №31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464»»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18.04.2013г. № 291 (Зарегистрирован в Минюсте РФ 14.06.2013г. № 28785);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016 г. N 1061 "О внесении изменения в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291";

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 1 ноября 2013 г., рег. N 30306) в редакции Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 г.;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968»;

– Постановление Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Об утверждении Правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;

– Постановление Правительства РФ от 10 февраля 2014 г. N 92 "Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования"

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утв. Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ-1/05вн;

– письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по

разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн).

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017, Выпуск № 51 ЕТКС утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30 (кухонный рабочий);

– Нормативно-правовые акты техникума.

1.3 Цель ОПО по профессии 13249 Кухонный рабочий

Цель основной программы профессионального обучения - организация деятельности обучающихся по овладению трудовыми функциями, трудовыми действиями, умениями, знаниями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработки сырья.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Кухонный рабочий - 2 разряда.

1.4 Срок освоения ППКРС

Форма обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе 1 год 10 месяцев.

1.5 Объем ОПО (ППП) по профессии 13249 Кухонный рабочий

Объем ОПОП за весь период обучения составляет

Виды деятельности	Количество недель
Обучение по циклам и разделам	39 нед
Учебная практика	25 нед
Производственная практика	14 нед
Каникулы	11 нед
Промежуточная аттестация	2 нед
Итоговая аттестация	2 нед
Всего	95 недель

Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями и практиками не превышает 35 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы во взаимодействии с преподавателем по освоению программы профессиональной подготовки

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы их проведения - групповые, индивидуальные, устные, письменные.

1.6 Требования к абитуриенту

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий допускаются лица, имеющие документ об окончании специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида или свидетельство об обучении в организации, осуществляющей образовательную деятельность

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника:

- уборка производственных помещений,
- подготовка и санитарная обработка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов,
- первичная обработка сырья.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- моющие средства;
- процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника. Обобщенные трудовые функции.

Обучающийся по профессии 13249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам трудовых функций:

- Уборка и подготовка к работе производственных помещений.
- Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов.
- Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов.
- Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.
- Вскрытие тары различного сырья

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии 13249 Кухонный рабочий.

3 КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОППО (ППП) по профессии 13249 Кухонный рабочий

Обобщенные трудовые функции, трудовые действия, требования к знаниям и умениям

Обобщённая трудовая функция	Требования к трудовым действиям, знаниям, умениям
Уборка производственных помещений	Выполнять трудовые действия: - проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений; -пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений; -соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств; -убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. знать: -структуру и планировку производственных помещений; -представление о работе кухни; -виды поверхностей стен и полов производственных помещений; -правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений; -правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений; -виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений; -инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений; -средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения; -важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению; -рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы; -требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений; -возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии; -требования к технике безопасности при уборке производственных помещений; -требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений; -правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для последующего использования. уметь: -мыть производственные полы и стены производственных помещений; -проводить дезинфекцию в рабочих зонах; -проводить генеральную уборку производственных помещений; -поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; -пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; -пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.
Подготавливать производственный инвентарь, кухонную посуду, столовую посуду и приборы	Выполнять трудовые действия: - принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды; - удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря; - мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине; - сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам; - чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов; - пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при

	подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; знать: -основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды столовой посуды и приборов и их характеристики; -требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов ручным и механическим способом; -виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. -правила утилизации отходов. уметь: - проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов; - пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; - чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; - обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.
Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов.	Выполнять трудовые действия: - хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде; - проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой; - мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы; - очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять кочерыжку у капусты; - промывать и замачивать сухофрукты. знать: -ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов; -требования к качеству традиционных видов овощей и грибов; -правила хранения традиционных видов овощей; -требования к качеству обработанных овощей и грибов;

	-методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов. -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: промывании, очистке (механической и ручной), доочистке, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи. - способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов; -правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. уметь: - соблюдать условия хранения традиционных видов овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном и консервированном виде; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов; – минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей с учетом обеспечения качества продуктов
Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы	Выполнять трудовые действия: - перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые; - проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием; - просеивать муку ручным и механическим способом; - размораживать мороженую домашнюю птицу, потрошенную и непотрошеную рыбу, мясо и мясные продукты; - обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты; - опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки»; - очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошеную рыбу; - вскрывать тару различного сырья. знать: -ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов; -ассортимент и основные характеристики различных видов муки; -ассортимент и основные характеристики яиц и яичных продуктов. -требования к качеству различных видов зерновых, муки, яиц; -правила хранения различных видов зерновых, муки, яиц; -методы предварительной подготовки зерновых, муки, яиц: перебирание, промывание, ошпаривание, замачивание, просеивание, обработка яиц; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке зерновых, муки, яиц; уметь: - соблюдать условия хранения рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов; - обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий

4.1 Годовой календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по профессии 13249 Кухонный рабочий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.2 Учебный план (Приложение 1)

Учебный план определяет следующие характеристики ОППО по профессии (Приложение 1):

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, практик;
- последовательность изучения учебных дисциплин, прохождения практик;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, практикам;
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, практикам;
- формы итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и проведение ИА;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели. Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается в соответствии с учебным планом по профессии.

Время начала учебных занятий - 8 ч 30 мин. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Предусмотрена группировка парами, продолжительность занятия - 90 мин. Перерыв между парами - 10 мин.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (Приложение 2)

АД Адаптационные дисциплины

АД. 01 Коммуникативный практикум

АД. 02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

АД. 03 Психология личности и профессиональное самоопределение

АД. 04 Рисунок и лепка

АД. 05 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии

ОП Общепрофессиональные дисциплины

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

ОП. 02 Охрана труда

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

ОП. 04 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника

ОП. 05 Организация предприятий общественного питания
ОП. 06 Этика и психология профессионального общения
ОП. 07 Физическая культура
ОП. 08 Основы безопасности жизнедеятельности
ОП. 09 Экономические и правовые основы производственной деятельности
ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов
ПМ. 02 Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания
ПМ. 03 Организация работы в цехах общественного питания

4.4 Программы учебной и производственной практик (Приложение 3)

5 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО (ППП) по профессии 13249 Кухонный рабочий

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5.2 Учебно – методическое обеспечение

ОППО обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Все дисциплины учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам ОППО.

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия.

Также имеются официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

5.3 Материально – техническое обеспечение

В соответствии с требованиями квалификационного справочника рабочих профессии в учебном заведении имеется материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. В образовательной деятельности используется оборудование, технические средства обучения, программное обеспечение, имеется доступ к сети Интернет. Имеются специальные кабинеты, лаборатории, и другие помещения.

В кабинетах специальных дисциплин, лабораториях, обеспечивается проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выпускной квалификационной работы.

Кабинеты	
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3.	товароведения продовольственных товаров
4.	технологии кулинарного и кондитерского производства
5.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2.	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1.	спортивный зал
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	стрелковый тир
Залы	
1.	библиотека
2.	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3.	актовый зал

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО – ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В техникуме сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Приоритетными направлениями вне учебной работы в техникуме являются:

- сохранение, развитие и приумножение традиций техникума;
- организация поддержки творческой инициативы у студентов: создание творческих коллективов, организация культурно-массовых и спортивных мероприятий;
- развитие системы студенческого самоуправления;
- развитие системы информационного обеспечения: оформление информационных стендов, выпуск газеты поддержка Интернет-сайта и др.;
- работа со студентами в рамках воспитания патриотизма и активной гражданской позиции;
- развитие системы социальной помощи студентам;
- формирование и развитие системы поощрения студентов.

В основу воспитательной деятельности образовательного учреждения положена «Программа профессионального воспитания в ГАПОУ РМ «САМТ» на 2020-2024 годы», включающая гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, экологическое воспитание и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на обучающихся с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовки обучающихся к профессиональной и общественной деятельности, развитию общих компетенций.

Основополагающими документами по организации и осуществлению в не учебной общекультурной работы являются документы, на основании которых строится данная деятельность в техникуме, а именно:

Федеральная программа развития образования в России,

Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан РФ»;

Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

- Правила внутреннего распорядка;
- Правила поведения для обучающихся техникума;
- Положение о кураторстве;
- Положение о предоставлении дополнительных правовых и мер социальной поддержки обучающихся;
- Положение об организации питания;
- Положение о дежурстве;

Положение о совете студенческого самоуправления;
Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками отношений;

Положение о совете по профилактике правонарушений;
Положение о постановке на внутри техникумовский учет;
Положение об общежитии;

Правила внутреннего распорядка обучающихся в общежитии

Устав ГАПОУ РМ «Саранский автомеханический техникум» Реализация программы осуществляется в рамках тесного сотрудничества с психолого-педагогической службой техникума, со студенческим советом техникума, студенческим советом общежития.

Вопросы воспитательной работы рассматриваются на педагогическом совете, методическом совете классных руководителей. Программа воспитательной деятельности конкретизируются в планах воспитательной работы техникума, групп и других структурных подразделений. В образовательной организации существует и совершенствуется работа методического объединения классных руководителей учебных групп.

Преподаватель - классный руководитель закрепляется за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения обучающихся, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы работы: тематические классные часы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение обучающихся в общежитии. Классные часы в группах проводятся один раз в неделю.

На классных часах обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Успеваемость и посещаемость в группе», «Беседы по профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

Проводится комплекс социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации в не учебной деятельности обучающихся и воспитательной работы, а с другой - определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

7 НОРМАТИВНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

7.1 Матрица компетенций выпускников

Матрица компетенций для профессиональной подготовки отсутствует.

7.2 Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 4)

8 УЧАСТИЕ РАБОТОДАТЕЛЕЙ В РАЗРАБОТКЕ И РЕАЛИЗАЦИИ ОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий

Руководители предприятий общественного питания г. Саранска активно участвуют в разработке и реализации профессиональной подготовки. Разработанные в техникуме рабочие программы общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик проходят процедуру согласования с работодателями.

Основными базами производственной практики обучающихся по профессии **13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ** являются различные подразделения предприятий по организации общественного питания г. Саранска, с которыми у ГАПОУ РМ «САМТ» оформлены договорные отношения.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения производственной практики в соответствии с учебным планом.

Производственная практика проводится в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и является его составной частью. Задания на практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Реализуя программы практики, обучающиеся получают полное представление об основах производства и предприятия, занимаются реальной производственной деятельностью на закрепленных местах под руководством ведущих специалистов - наставников.

После окончания учебного заведения работодатели предоставляют рабочие места выпускникам.

9 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

На основании Федерального закона от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ (ред. от 29.12.2015 г.) « О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 599 « О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»; Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2012 года № 1921-р « О комплексе

мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройства инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»; Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 года № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», в техникуме созданы условия доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В ГАПОУ РМ «САМТ» ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства.

Создание безбарьерной среды в ГАПОУ РМ «Саранский автомеханический техникум» направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций и другими нарушениями.

В ГАПОУ РМ «САМТ» существует система профориентационной работы, имеется опыт работы с детьми-инвалидами. Основными формами профориентационной работы является профориентационное тестирование, дни открытых дверей, анкетирование, консультации для инвалидов и родителей по вопросам приема и обучения, участия обучающихся в олимпиадах.

В техникуме разработаны образовательные программы и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса адаптированы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации. На официальном сайте ГАПОУ РМ «Саранский автомеханический техникум» представлены ФГОС СПО, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками техникума, обеспечен доступ всех обучающихся в Интернет.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах адаптированных к ограничениям их здоровья.

В ГАПОУ РМ «Саранский автомеханический техникум» для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья возможна реализация образовательной программы с элементами дистанционного образования. В техникуме изучается опыт проведения занятий с использованием дистанционных технологий сочетая on-line или off-line технологий с учетом вебинаров.

В учебных кабинетах используется мультимедийное оборудование. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки

с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

В ГАПОУ «САМТ» предусмотрен порядок освоения дисциплины «Физическая культура» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями на основании принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

В учебно-методических комплексах по дисциплине «Физическая культура» предусмотрены занятия по настольным и интеллектуальным видам спорта (шахматы, шашки и др.), разработана тематика рефератов.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полной объеме.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным и локальными нормативными документами ГАПОУ РМ «Саранский автомеханический техникум».

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, библиотечным ресурсам техникума.

В техникуме создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

В ГАПОУ РМ «САМТ» существует психолого-педагогическая служба, в состав которой входят психолог, социальный педагог, заместитель директора по ВВР. Они проводят работу с обучающимися - инвалидами и лицами с ОВЗ.

В ГАПОУ РМ «САМТ» создано обеспечение доступности прилегающей к образовательному учреждению территории, входных путей для различных нозологий. Отдельные входы для маломобильных групп обучающихся в учебное здание и общежитие оборудованы пандусами

Входные пути и пути перемещения внутри здания и территории соответствуют условиям беспрепятственного и безопасного и удобного передвижения маломобильных групп обучающихся с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

В кабинете имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению и слуху.

На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.