

Областное казённое общеобразовательное учреждение «Обоянская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Рассмотрено Общешкольным родительским комитетом ОКОУ «Обоянская школа – интернат» Протокол № ____ от 22.03.2021	Принято на заседании Педагогического совета ОКОУ «Обоянская школа – интернат» Протокол № ____ от ____ 2021г.	Утверждено: Приказ № ____ от ____ 2021г. директор ОКОУ «Обоянская школа –интернат» ____ Т.В.Краснопивцева
--	---	--

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ
12901 Кондитер

Квалификация: кондитер

Срок обучения: 1 год 9 месяцев

Аннотация программы

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 12901 «Кондитер» обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющими интеллектуальные нарушения без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 9 месяцев, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н /«Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940), составлена в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ОВЗ (нарушение интеллекта), с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей и обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

Программа разработана рабочей группой в составе:

Лихачевой Ларисы Петровны, заместителя директора по учебной работе, Гладких Полиной Алексеевной, учителя технологии высшей квалификационной категории, Шумаковой Ириной Васильевной, мастера производственного обучения.

Организация-разработчик: Областное казенное общеобразовательное учреждение «Обоянская школа - интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Утверждена на заседании педагогического совета
Протокол № от «08 » 06. 2021 г.

Содержание

I. Общие положения (пояснительная записка).....	4
1.1. Используемые термины, определения, сокращения.....	4
1.2. Нормативно- правовые основы разработки программы.....	5
1.3. Нормативный срок освоения программы.....	6
1.4. Требования к обучающимся.....	6
II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.....	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	6
2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	6
III. Планируемые результаты освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.....	7
3.1. Общие компетенции.....	7
3.2. Профессиональные компетенции.....	9
IV. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	10
4.1. Учебный план.....	12
4.2. Календарный учебный график.....	13
V. Программы учебных предметов.....	15
5.1. Рабочие программы учебных предметов адаптационного цикла	
5.2. Рабочие программы учебных предметов специального цикла	
5.3. Рабочие программы практического обучения	
5.4. Рабочие программы производственного обучения.	
VI. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.....	195
VII. Обеспечение специальных условий для обучающихся.	195
6.1. Кадровое обеспечение.....	195
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	195
6.3. Материально- техническое обеспечение.....	196

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 12901 Кондитер представляет собой комплекс нормативно-методической документации по профессии 12901 Кондитер, разработанный на основе профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н; приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (зарегистрирован в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся.

Программа представляет комплект документов, разработанных с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных квалификационных характеристик по профессии «Кондитер» 3 разряда.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с интеллектуальными нарушениями. Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья (интеллектуальными нарушениями), осваивающих профессию 12901 Кондитер проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать.

Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируется трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья (с умственной отсталостью), именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

В программу включен реабилитационный курс (дисциплина «Социально - бытовая адаптация»), необходимость которого обусловлена психолого-педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями). Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности: неустойчивость и плохая переключаемость внимания; нарушение памяти; замедленный темп умственной работоспособности, сенсомоторных реакций и скорости протекания психических процессов; нарушение способности к

обобщению, анализу, синтезу, установлению причины и следствия, связей и отношений; расстройство аналитико-синтетической деятельности.

К недостаткам необходимо причислить их неспособность к действиям со сложной последовательностью исполнения, где элементы задания не регламентированы.

Нарушение абстрактного мышления - характерный признак умственной отсталости. В результате возможностей обучающихся теоретические предметы ими усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность.

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя:

- Общие положения:
 - ☐ Пояснительная записка.
 - ☐ Нормативно-правовые основы разработки АОППО.
 - ☐ Нормативный срок освоения АОППО.
 - ☐ Требования к обучающимся.
- Характеристику профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.
- Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:
 - ☐ Учебный план.
 - ☐ Календарный учебный график.
 - ☐ Рабочие программы предметов адаптационного учебного цикла.
 - ☐ Рабочие программы предметов профессионального цикла.
 - ☐ Программы учебной и производственных практик.
- Контроль и оценку результатов освоения АОППО
- Обеспечение специальных условий для обучающихся:
 - ☐ Кадровое обеспечение.
 - ☐ Учебно-методическое и информационное обеспечение.
 - ☐ Материально-техническое обеспечение.

1.1 Используемые термины, определения, сокращения

Адаптированная основная программа профессионального обучения - программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

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

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медикосоциальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий

в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Умственная отсталость - это стойкое нарушение познавательной деятельности, вследствие органического поражения коры головного мозга. Данное понятие объединяет многочисленные и разнообразные формы патологии, характеризующиеся недоразвитием когнитивной сферы, высших психических процессов, различающиеся по этиологии, локализации, патогенезу, клиническим проявлениям, времени возникновения и особенностям течения. Умственная отсталость - это стойкое, необратимое нарушение преимущественно познавательной деятельности, а также эмоционально-волевой и поведенческой сфер, обусловленное органическим поражением коры головного мозга, имеющим диффузный характер. Состав лиц с нарушением интеллекта очень разнороден как по причинам и времени поражения головного мозга, так и по степени тяжести клинической картины и психолого-педагогическим характеристикам. Согласно международной классификации (МКБ-10), выделяют четыре формы умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую.

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

1.2 Нормативно-правовые основы разработки программы

Нормативно-правовые основы разработки АОППО по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 12901 Кондитер составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599;
- Письмо Министерства образования и науки РФ №252/12-16 13.02.2009 г. Об организации работы по включению подведомственных учреждений профессионального образования в урегулирование ситуации на рынке труда, содействию занятости населения и профессиональной подготовке и переподготовке высвобождаемых работников и выпускников образовательных учреждений»;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение. Приказ Министерства образования и науки

Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 г. Москва "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение.

- Методические рекомендации по разработке адаптированных программ опережающего профессионального обучения (профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации) рекомендовано Министерством образования и науки Российской Федерации ФГУ «Федеральный институт развития образования».
- Постановление Главного санитарного врача РФ от 10 июля 2015 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».
- Устав ОКОУ «Обоянская школа - интернат».

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения (АОППО) составляет 1 год 9 месяцев. Трудоемкость АОППО по учебному плану составляет 2368 часов, теоретическое обучение - 1380 часов, производственное обучение, производственная практика - 966 часа, консультации - 8 часов, квалификационный экзамен – 6 часов.

АОППО предусматривает освоение профессии с использованием специальных технологий обучения и организации особых условий на всех этапах образовательной деятельности.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных указанным профессиональным стандартом.

Основными пользователями Программы являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения;
- администрация и коллективные органы управления ОО;
- обучающиеся и их родители;
- работодатели.

1.4. Цели и задачи программы.

Цель реализации программы: изготовление качественной кондитерской продукции, их презентация и продажа в организациях питания. Вид профессиональной деятельности: производство кондитерской продукции в организациях питания.

1.5. Требования к обучающимся.

Приём на обучение по АОППО по профессии 12901 Кондитер , проводится по заявлению родителей (законных представителей) обучающегося либо самим обучающимся (достигшим возраста 18 лет) с предоставлением оригинала документов, удостоверяющих его личность, оригинала документа об обучении, заключения психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Инвалиды при поступлении на обучение по адаптированной основной программе профессионального обучения – программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих предоставляют индивидуальную программу реабилитации и абилитации (ИПРА) инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об

обучении по данной программе, содержащую информацию необходимых условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условиях и видов труда.

II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (под уровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции	А/02.3	

1.1.1. Характеристика обобщенных трудовых функций

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
Необходимые умения	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции
	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной

	безопасности в организациях питания
--	-------------------------------------

А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции.

Трудовые действия	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера
	Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера
	Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера
	Прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера
	Упаковка готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера
Необходимые умения	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции
	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции
	Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию
	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и продукцию на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии изготовления кондитерской продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции
	Принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям
	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества
	Пищевая ценность видов кондитерской продукции
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	Принципы и приемы презентации кондитерской продукции
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

III. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

Учебный план

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;
- комплектований группы до 12 человек;
- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения;
- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении.

Учебный план АОППО по профессии 12901 Кондитер без получения среднего общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с легкой умственной отсталостью построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности детей с отклонениями в развитии. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания детей с легкой умственной отсталостью способствует преодолению неуспеваемости обучающихся, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия – 40 минут.

Содержание учебных предметов и курсов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и й итоговой аттестации обучающихся

Учебный план
основной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки на 2021-2023гг.
по профессии **12901 Кондитер**
Квалификация по профессии: кондитер 3 разряд

Срок обучения: 1год 9 месяцев месяцев

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Экзамен	Всего часов	1 год обучения			2 год обучения		
				Учебные недели			Учебные недели		
				16	10	9	16	18	1
1	Теоретическое обучение		1380	20	20	20	20	20	
1.1	Адаптационный цикл		759	11	11	11	11	11	
1.1.1	Основы делового и творческого письма		138	2	2	2	2	2	
1.1.2	Основы экономических знаний		138	2	2	2	2	2	
1.1.3	Основы права и российской гражданственности		69	1	1	1	1	1	
1.1.4	Этика и психология семейной жизни		69	1	1	1	1	1	
1.1.5	Социально-бытовая адаптация		138	2	2	2	2	2	
1.1.6	Физическая культура		207	3	3	3	3	3	
1.2	Специальный курс		621	9	9	9	9	9	
1.2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены		69	1	1	1	1	1	
1.2.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		69	1	1	1	1	1	
1.2.3	Оборудование предприятий общественного питания		69	1	1	1	1	1	
1.2.4	Основы калькуляции и учета		35	1	1	1	-	-	
	Организация производства предприятий общественного питания		69	1	1	1	1	1	
1.2.5	Охрана труда		34	-	-	-	1	1	

1.2.6	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	276	4	4	4	4	4	
2	Практическое обучение		966	14	14	14	14	14	
2.1	Производственное обучение		364	14	14	-	-	-	
2.2	Производственная практика		602	-	-	14	14	14	
	Консультация		8						8
	Дифф. зачет		6						6
	Экзаменов (в том числе квалиф. экзаменов)		8						8
	Всего:		2382						

Календарный учебный график

Профессия: 12901 Кондитер

Учебный год в ОКОУ «Обоянская школа – интернат» начинается с 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий. Продолжительность учебного года для обучающихся 10 класса составляет 35 учебных недель,. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Для всех видов учебных занятий установлена продолжительность 40 минут. В процессе освоения адаптированной основной программы профессионального обучения учащимся предоставляются каникулы.

10 класс	I полугодие (01.09.2021 – 26.12.2021)				II полугодие (10.01.2022 – 27.05.2022)			
	Теоретическое обучение	Практическое обучение	Промежуточная аттестация	Каникулы	Теоретическое обучение	Практическое обучение	Промежуточная аттестация	Каникулы
	01.09.2021 – 26.12.2021	2 раза в неделю	20.12.2021 – 24.12.2021	25.10.21г.- 31.10.21г.	10.01.2022 – 30.05.2022	2 раза в неделю	23.05.2022 – 27.05.2022	21.03.2022- 29.03.2022
				27.12.21г.- 09.01.22г.				30.05.2022- 31.08.2022
				30.12.2022- 10.01.2023				

IV. Контроль и оценка результатов освоения АОПО

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждому предмету разработаны образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, трудовые действия и обобщенные трудовые функции, установленные стандартом. Фонд оценочных средств состоит из тестовых заданий, карточек индивидуального контроля, контрольных вопросов и др.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по предметам разработаны и утверждены образовательной организацией самостоятельно, а для итоговой аттестации - разработаны и утверждены образовательной организацией.

Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований указанных в квалификационном справочнике.

V. Обеспечение специальных условий для обучающихся

Кадровое обеспечение

Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого предмета. Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено данной программой для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся практического обучения, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией по всем предметам. Комплект включает рабочие программы, методические рекомендации по проведению практических и лабораторных работ, справочные материалы, тематические презентации, фонды оценочных средств (тестовые задания, карточки индивидуального контроля, контрольные вопросы, кроссворды и др.). В учебных кабинетах по профессии 12901 Кондитер, в учебном кондитерском цехе имеются инструкционно-технологические карты, карты трудовых процессов, технологические карты по профессии, плакаты, электронные файлы по предметам, схемы, инструменты, материалы и оборудование.

Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню предметов программы. Обучающимся обеспечен доступ к сети Интернет в учебных кабинетах, мастерских, читальном зале библиотеки.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждому предмету.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по всем предметам, изданными за последние 5 лет.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, производственного обучения, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинет:

технологии кулинарного производства.

Мастерская:

«Кондитерское дело»

Библиотека.**Актный зал.****Материально-техническое обеспечение**

Пространство (здание и прилегающая территория) ОКОУ «Обоянская школа – интернат» полностью соответствует общим требованиям, предъявляемым к образовательным организациям, в частности: к соблюдению санитарно-гигиенических норм образовательного процесса; к обеспечению санитарно-бытовых условий; к соблюдению пожарной и электробезопасности; к соблюдению требований охраны труда; к соблюдению своевременных сроков и необходимых объемов текущего и капитального ремонта и др.

Материально-техническая база реализации АОППО соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, нормам охраны труда работников образовательной организации, предъявляемым к: участку (территории) и зданию образовательной организации; помещениям библиотек, актовому и физкультурному залу; мастерским; помещениям для осуществления образовательного и коррекционно-развивающего процессов; медицинскому и процедурному кабинетам; помещениям для питания обучающихся, а также для хранения и приготовления пищи, обеспечивающим возможность организации качественного горячего питания; оздоровительному комплексу; туалетам, коридорам, и другим помещениям.

Для осуществления качественного образовательного и коррекционного процесса школа обеспечена необходимыми учебными классами и мастерскими, учебной материально-технической базой. Кабинеты, классы оснащены необходимыми наглядными, раздаточными, дидактическими материалами, пособиями и другими интерактивными средствами. Оснащение кабинетов и классов для проведения учебных мероприятий соответствует предъявляемым требованиям. Каждый учебный кабинет, мастерская имеет Паспорт.