



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения «Кунгурский центр образования № 1» в пгт. Суксун
**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИЯМ 19203 ТРАКТОРИСТ 16675 ПОВАР 12901 КОНДИТЕР**

ПРИНЯТО

на заседании методического совета
протокол № 2 от 03.06.2026



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

А.М. Ахметьянов

«10» июня 2026 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ЛИЦ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ
ПО ПРОФЕССИЯМ
16675 ПОВАР 12901 КОНДИТЕР 16472 ПЕКАРЬ**

Квалификация:

Повар, 3 разряда

Кондитер, 3 разряд

Пекарь, 3 разряд

Форма подготовки: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

2026

	Должность	ФИО
Разработал	Филиал ГБПОУ «КЦО №1» в пгт. Суксун	Т.В. Чистякова Е.Г. Минина Е.О. Швецова
Проверил и согласовал	заведующий структурным подразделением	М.Е. Стасюк
Версия 1.0		

А Н Н О Т А Ц И Я

адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер 16472 Пекарь

1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиям 16675 Повар 12901 Кондитер 16472 Пекарь

Нормативно-правовую основу разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения (АООП ПО) составляют:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 35.01.13 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 740 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 740 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390);
- Профессиональные стандарты;
- Устав ГБПОУ «КЦО №1».

2. Нормативный срок освоения ОПОП:

Образовательная база приема	Нормативный срок освоения ОПОП <u>при очной форме</u> получения образования	Наименование квалификации
Лица, не имеющие основное общее образование (из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений)	2 г. 10 мес.	Повар Кондитер Пекарь

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого, кондитерского и пекарского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

3.3. Структура адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения:

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин
ЦСА.01	Цикл социальной адаптации
ЦСА.01	Основы трудового законодательства
ЦСА.02	Русский язык и литература
ЦСА.03	Основы финансовой грамотности
ЦСА.04	Деловая культура
ЦСА.05	Психология личности и профессиональное самоопределение
ЦСА.06	История и культура Пермского края
ЦСА.07	Основы безопасности и защиты Родины
ЦСА.08	Информационная безопасность
ЦСА.09	Физическая культура
ПЦ.00	Общепрофессиональный цикл
	16675 Повар
ПЦ.01	Техническое оснащение и организация рабочего места
ПЦ.02	Охрана и гигиена труда и товароведение пищевых продуктов
ПЦ.03	Калькуляция и учет
ПЦ.04	Этика и дизайн оформления кулинарных блюд, кондитерских изделий
ПЦ.05	Основы бережливого производства
	Профессиональный цикл
ПЦ.06	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд
УП.01	Учебная практика Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд
ПП.01	Производственная практика Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд
	16472 Пекарь

ПЦ.06	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.02	Учебная практика Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
ПП.02	Производственная практика Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
12901 Кондитер	
ПЦ.07	Технология приготовления кондитерских изделий
УП.03	Учебная практика Технология приготовления кондитерских изделий
ПП.03	Производственная практика Технология приготовления кондитерских изделий
Факультативные занятия:	
Социальная адаптация и коммуникативный практикум	
Компьютерная грамотность	
Рисование и лепка	

3.4. Базы практик

Основными базами практик обучающихся являются:

- ЛОК «Ключи», с. Ключи Суксунский район,
- ООО «Курорт Ключи», с. Ключи Суксунский район,
- МУЗ «Суксунская центральная районная больница», п. Суксун,
- ООО «Мастер», п.Суксун,
- ООО «Суксун Хлеб», п Суксун.

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

4. Требования к условиям реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам.

Реализация адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла.

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

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

4.2. Кадровое обеспечение реализации АООП ПО

Реализация адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее, неоконченное высшее и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по профессиональному циклу участвует 8 педагогов: 6 педагогов с высшим образованием, 1 со средним профессиональным образованием, 2 с высшей квалификационной категорией, 6 — с первой квалификационной категорией.

4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации АООП ПО

Образовательный процесс обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице:

Наименование кабинета, лаборатории, мастерской	Перечень учебного оборудования
Кабинеты	
права	набор учебной мебели, информационные стенды, комплект учебно-методической документации, комплект раздаточного материала, комплект учебной литературы, учебные видео-диски, проектор, ноутбук, экран
информатики и ИКТ	набор учебной мебели; компьютеры, интерактивная доска, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект учебно-методической документации, раздаточный материал
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	набор учебной мебели; комплект учебной литературы, наглядные пособия, демонстрационные плакаты, раздаточный материал, схемы; макеты АКМ-47; противогазы ГП-5; ГП-7; ватно-марлевые повязки; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект учебно-методической документации, раздаточный материал, компьютер; проектор, экран, пневматическая винтовка; сейф для хранения пневматической винтовки и макетов АК-47
технологии кондитерского производства	набор учебной мебели, комплект учебно-методической документации, учебные пособия, учебники, справочники и дидактические пособия,

	раздаточный материал, таблицы, схемы, проектор, ноутбук
Лаборатории	
технологии производства продукции животноводства	плакаты, таблицы, дидактический материал, комплект ученической мебели, учебно-наглядные пособия, комплект учебной литературы
технического оснащения и организации рабочего места	Набор учебной мебели; комплект учебно-методической документации
охрана труда, организация рабочего места	Набор учебной мебели; комплект учебно-методической документации
микробиологии, санитарии и гигиены	Набор учебной мебели; комплект учебно-методической документации
учебный кулинарный цех	набор учебной мебели; справочная литература, наглядные пособия, демонстрационные плакаты, раздаточный материал, муляжи блюд столы производственные, шкафы, электрические плиты «Мечта», посуда, тарелки, кружки, столовые приборы, весы, холодильник, ванны для мойки посуды
учебный кондитерский цех	набор учебной мебели; справочная литература, наглядные пособия, демонстрационные плакаты, раздаточный материал, муляжи блюд столы производственные, шкафы, электрические плиты «Мечта», посуда, тарелки, кружки, столовые приборы, весы, холодильник, ванны для мойки посуды
Спортивный комплекс:	
Спортивный зал	Спортивные снаряды (перекладина гимнастическая, гимнастический конь, гимнастический козел, канат подвесной, стенки гимнастические, гимнастические маты, скакалки, мячи баскетбольные, мячи волейбольные, гимнастические скамейки, мяч футбольный), лыжный инвентарь (лыжи пластиковые с креплениями, ботинки, палки лыжные), гранаты
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	
стрелковый тир	Электронный стрелковый тир
Залы	
библиотека, читальный зал	Учебная, методическая, справочная литература, периодические издания
актовый зал	Проектор, ноутбук, колонки, микрофоны, экран, осветительные приборы, гримерная с костюмами и принадлежностями для выступлений, тумба, видеодвойка

5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Филиал ГБПОУ «КЦО №1» в пгт. Суксун обеспечивает организацию и проведение текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся, проводится в соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся.

Целью текущего контроля успеваемости является объективная оценка степени соответствия качества образования студентов. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем систематически, в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины. Формы и методы текущего контроля определяются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения уровня и качества подготовки специалиста требованиям и результатам освоения адаптированной основной образовательной программы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачёт по отдельной дисциплине, учебной и производственной практике;
- дифференцированный зачёт по отдельной дисциплине.

Для текущего и итогового контроля, а также промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) учебных достижений основным показателям результатов подготовки по адаптированной основной образовательной программе.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися адаптированной основной образовательной программы. Формой итоговой аттестации является сдача квалификационного экзамена.