



Министерство образования Свердловской области

ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

РАССМОТРЕНО
на заседании научно-методического совета
ГАПОУ СО «КУТТС»
Протокол № 9
от 23.05.2025

СОГЛАСОВАНО
Протокол педагогического совета
ГАПОУ СО «КУТТС»
Протокол № 8
от 11.06.2025

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»
от «11» июня 2025 г. № 2444-09

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
программа профессиональной подготовки
по профессиям рабочих, должностям служащих**

16675 Повар

(адаптированная для лиц с ограниченными
возможностями здоровья)

Квалификация – **повар, 2-3 разряд**
Форма обучения – **очная**
Нормативный срок освоения ОППО – **1 год 10 месяцев**

СОГЛАСОВАНО с работодателем

И.П. Корольков СС

Должность, наименование организации



И.О. Фамилия

2025 г.

г. Каменск-Уральский, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка	4
1.1	Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной программы профессионального обучения	4
1.2	Нормативный срок освоения программы	8
1.3	Требования к абитуриентам	10
1.4	Общие сведения о виде и цели профессиональной деятельности	10
1.5	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и планируемые результаты освоения АОППО	11
2	Содержание основной профессиональной образовательной программы	17
2.1	Учебный план	17
2.2	Перечень дисциплин и профессиональных модулей АОППО «Повар»	17
2.3	Календарный учебный график	19
3	Организационно-педагогические условия образовательного процесса	20
3.1	Кадровое обеспечение учебного процесса	20
3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	22
3.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	22
3.4	Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	23
3.5	Комплексное сопровождение образовательного процесса	25
4	Формы аттестации	27
4.1	Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся	27
4.2	Организация итоговой аттестации	28
	Приложение 1 Учебный план	
	Приложение 2 Календарный учебный график	
	Приложение 3 Программа АУД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
	Приложение 4 Программа АУД.02 Коммуникативный практикум	
	Приложение 5 Программа АУД.03 Коррекционно-развивающий практикум	
	Приложение 6 Программа АУД.04 Физическая культура с основами здорового образа жизни	
	Приложение 7 Программа ОП.01 Математика в профессии	
	Приложение 8 Программа ОП.02 Основы лепки и рисования	
	Приложение 9 Программа ОП.03 Основы экономики и финансовой грамотности	
	Приложение 10 Программа ОП.04 Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
	Приложение 11 Программа ОП.05 Основы калькуляции и учета	
	Приложение 12 Программа ОП.06 Техническое оснащение и организация рабочего места	
	Приложение 13 Программа ОП.07 Охрана труда	
	Приложение 14 Программа ПМ.01 Кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов	

Приложение 15 Программа ПО.01. Практика (производственное обучение в мастерских)

Приложение 16 Программа ПП.01 Практика (производственное обучение в мастерских или на предприятии)

Приложение 17 Программа ПМ.02. Кулинарное приготовление пищи

Приложение 18 Программа ПО.02 Практика (производственное обучение в мастерских)

Приложение 19 Программы ПП.02 Практика (производственное обучение в мастерских или на предприятии)

Приложение 20 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Приложение 21 Оценочные материалы для итоговой аттестации

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной программы профессионального обучения

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее – АОППО) – программа профессиональной подготовки для 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.

АОППО по профессии «Повар», разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (умственная отсталость). Реализация АОППО осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации или абилитации инвалида.

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии «Повар» разработана

на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Закона Свердловской области от 15 июля 2013 г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Федерального закона от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание»;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020г. N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в действующей редакции);
- Приказа Минтруда России от 18.09.2024 N 466н «Об утверждении Порядка разработки и реализации индивидуальной программы реабилитации и абилитации

инвалида, индивидуальной программы реабилитации и абилитации ребенка-инвалида и их форм, а также порядка привлечения к разработке индивидуальной программы реабилитации и абилитации инвалида и индивидуальной программы реабилитации и абилитации ребенка-инвалида реабилитационных организаций и порядка координации реализации индивидуальной программы реабилитации и абилитации инвалида и индивидуальной программы реабилитации и абилитации ребенка-инвалида, включая мониторинг такой реализации и предоставление информации о результатах мониторинга в высший исполнительный орган субъекта Российской Федерации»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июля 2023 г. N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в действующей редакции);

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 марта 2025 г. N 253 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере общего, среднего профессионального образования, профессионального обучения, дополнительного образования детей и взрослых, организации отдыха и оздоровления детей, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Устава ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;

- Правил приема лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов на обучение в ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся по основным программам профессионального обучения – программам профессиональной подготовки, адаптированным для лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;

- Положения о практике обучающихся с ОВЗ в ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;

- Положения об итоговой аттестации выпускников адаптированных основных программ профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;

- Положение об особом порядке проведения занятий по учебной дисциплине «Физическая культура», «Физическая культура с основами здорового образа жизни» при освоении образовательных программ инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;

с учетом

– Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);

– Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015г. №06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования утв. Министерством образования и науки России от 20.04.2015г. № 06-830вн);

- Письма Министерства просвещения РФ от 11.02.2019 № 05-108 О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости. «Разъяснения по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)».

В программе используются следующие термины и их определения:

Адаптированная образовательная программа — образовательная 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.

Адаптационная дисциплина — это элемент, образовательной программы, адаптированной для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

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 или абилитации инвалида (далее - ИПРА инвалида) — разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной 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.

Индивидуальный учебный план — учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Инклюзивное образование — обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учётом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

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.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения обобщенных трудовых функций основной цели вида профессиональной деятельности.

Результаты подготовки – освоенные обобщенные трудовые функции, умения и знания трудовых функций, необходимые для выполнения основной цели вида профессиональной деятельности.

Специальные условия для получения образования — условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальные образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальные учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальные 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 организации осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование трудовых функций в соответствующем виде профессиональной деятельности.

Сокращения, используемые в программе:

АОППО – Адаптированная образовательная программа профессионального 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.

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОУ – образовательное учреждение;

ОК.01, ОК.02 ... – общие компетенции;

АУД – адаптационная учебная дисциплина

ОП.00. – общепрофессиональный цикл;

П.00 - Профессиональный цикл

УД.01, УД.02 ... – учебная дисциплина;

ТО 00.00 – теоретическое обучение;

ПМ.01.02. – профессиональные модули;

ФК.01. – Физическая культура;

ПП.00. –Практика;

ПА.00. – промежуточная аттестация;

ИА.00. – итоговая аттестация;

ДЗ – дифференцированный зачет;

З – зачет;

ОТФ – обобщенная трудовая функция

ТФ – трудовая функция.

1.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения АОППО составляет 1 год 10 месяцев (2460 ч) при очной форме профессиональной подготовки лиц с ОВЗ с конкретными видами ограничений здоровья (умственная отсталость), не имеющих основного общего и среднего общего образования.

Срок обучения для лиц с конкретными видами ограничений здоровья (умственная отсталость) был увеличен в связи с их психофизическими возможностями и образовательными потребностями:

- в побуждении познавательной активности для формирования устойчивой познавательной мотивации;
- в расширении кругозора, формировании разносторонних понятий и представлений об окружающем мире; в совершенствовании психических процессов (внимания, зрительного, слухового, тактильного восприятия, памяти и пр.);
- в формировании/развитии у детей целенаправленной деятельности, функций программирования и контроля собственной деятельности;
- в совершенствовании общих интеллектуальных умений (операций анализа, сравнения, обобщения, выделения существенных признаков и закономерностей, гибкости мыслительных процессов);
- в развитии личностной сферы - развитие и укрепление эмоций, воли, выработка навыков произвольного поведения, волевой регуляции своих действий, самостоятельности и ответственности за собственные поступки;
- в развитии и отработке средств коммуникации, приемов конструктивного общения и взаимодействия (с членами семьи, со сверстниками, с взрослыми), в формировании навыков социально одобряемого поведения, максимальном расширении социальных контактов;
- в усилении регулирующей функции слова, формировании способности к речевому обобщению, в частности, в сопровождении речью выполняемых действий;
- в сохранении, укреплении соматического и психического здоровья, в поддержании работоспособности, предупреждении истощаемости, психофизических перегрузок, эмоциональных срывов.

У лиц с умственной отсталостью не отмечается психических заболеваний, но с ранних этапов их развитие протекает замедленно и своеобразно. Наиболее выражена задержка в развитии высших психических функций и ограничены возможности развития произвольного внимания, восприятия, памяти, словесно-логического мышления, что существенно замедляет познавательную деятельность таких обучающихся и делает необходимым создание специальных условий для их обучения. Усвоение учебного материала обучающимися с нарушением интеллекта растянуто во времени и происходит

низкими темпами, поэтому объемом программного материала они овладевают за более длительный период.

1.3 Требования к абитуриентам

Абитуриент должен представить в установленном порядке утвержденный перечень документов в соответствии с Правилами приёма на обучение в техникум.

Лица с ОВЗ поступают на обучение по АОППО для лиц с ОВЗ **предъявляют** документ об обучении – **свидетельство об обучении**. Абитуриент при поступлении на АОППО для лиц с ОВЗ может дополнительно предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на АОППО для лиц с ОВЗ может дополнительно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

Зачисление на обучение по АОППО осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья или родителей (законных представителей) несовершеннолетнего поступающего на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии.

1.4 Общие сведения о виде и цели профессиональной деятельности

Общие сведения о виде и цели профессиональной деятельности для выпускников АОППО лиц с ОВЗ в соответствии с требованиями ЕТКС по профессии 16675 «Повар» (Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июля 2023 г. N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»)

Вид профессиональной деятельности:

– Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Основная цель вида профессиональной деятельности:

– Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Вид экономической деятельности:

56.10 — деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания;

56.21 — деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий;

56.29 — деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания

1.5 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и планируемые результаты освоения АОППО профессии «Повар» по ЕТКС работ и профессий рабочих:

Повар 2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них правила нарезки хлеба сроки и условия хранения очищенных овощей устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начин-

ка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

В результате обучения выпускник будет способен самостоятельно выполнять все работы (в зависимости от индивидуальных возможностей обучающегося), предусмотренные квалификационной характеристикой по профессии 16675 «Повар» и профессионального стандарта:

33.011 Повар

ОТФ.А (А/01.3-02.3) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

ТФ.1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ТФ.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Формируемые общие компетенции при реализации АОППО «Повар»

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: работать в коллективе и команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 02	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Умения: описывать значимость своей профессии

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 03	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 04	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе жизни и профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения

Данные общие компетенции сформулированы для этой категории обучающихся в соответствии с их специфическими образовательными потребностями.

Формируемые профессиональные компетенции при реализации АОППО «Повар»

Вид профессиональной деятельности	Практический опыт	Профессиональные компетенции	Умения	Знания
ВПД 1 Кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов	ПО 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	– Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – Использовать посудомоечные машины – Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования – Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления – Производить обработку овощей, фруктов и грибов – Нарезать и формовать овощи и грибы – Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	– Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними – Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий – Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания – Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания – Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий – Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом

				соблюдения требований к качеству
ВПД 2 Кулинарное приготовление пищи	ПО 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 2.1 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	– Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения – Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им – Готовить блюда и гарниры из овощей – Готовить каши и гарниры из круп – Готовить блюда из яиц – Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий – Готовить блюда из бобовых – Готовить блюда из рыбы – Готовить блюда из морепродуктов – Готовить блюда из мяса и мясных продуктов – Готовить блюда из домашней птицы	– Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения – Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий – Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов – Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий – Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям – Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания – Принципы ХАССП в организациях общественного питания

			– Готовить мучные блюда – Готовить горячие напитки – Готовить сладкие блюда – Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка – Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос – Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) – Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	
--	--	--	--	--

2 СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1 Учебный план

Нормативный срок освоения АОППО «Повар» при очной форме обучения - 1 год 10 месяцев.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану профессии. Каникулы устанавливаются 2 раза в течение учебного года продолжительностью 11 недель, в том числе в зимний период 2 недели.

Продолжительность учебной недели – пятидневная, продолжительность занятий – 45 мин, режим занятий – 6 часов в день, всего – 30 часов в неделю.

Адаптированная основная программа профессионального обучения для лиц с ОВЗ по профессии «Повар» имеет следующую структуру:

- Общепрофессиональный цикл (ОП.00) – 378 часов;
- Адаптационный цикл (АУД.00) – 226 часов, в т.ч. Физическая культура с основами здорового образа жизни – 112 часов;
- Профессиональные модули (ПМ.00) – 1736 часов.
- Промежуточная аттестация (ПА) – 60 часов
- Итоговая аттестация (ИА) – 30 часов.

2.2 Перечень дисциплин и профессиональных модулей АОППО «Повар»

АУД.00	Адаптационный цикл	Приложение
АУД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3
АУД.02	Коммуникативный практикум	4
АУД.03	Коррекционно-развивающий практикум	5
АУД.04	Физическая культура с основами здорового образа жизни	6
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Математика в профессии	7
ОП.02	Основы лепки и рисования	8
ОП.03	Основы экономики и финансовой грамотности	9
ОП.04	Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10
ОП.05	Основы калькуляции и учета	11

ОП.06	Техническое оснащение и организация рабочего места	12
ОП 07	Охрана труда	13
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов	14
ПО.01	Практика (производственное обучение в мастерских)	15
ПП.01	Практика (производственное обучение в мастерских или на предприятии)	16
ПМ.02	Кулинарное приготовление пищи	17
ПО.02	Практика (производственное обучение в мастерских)	18
ПП.02	Практика (производственное обучение в мастерских или на предприятии)	19
ПА	Промежуточная аттестация	20
ИА	Подготовка к итоговой аттестации	21

Адаптационный учебный цикл состоит из адаптационных дисциплин, перечень которых определяется Техникумом самостоятельно исходя из особенностей контингента обучающихся. Вышеуказанные учебные дисциплины введены в учебный план для более эффективной адаптации в обществе и своей профессиональной деятельности выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

Для обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья согласно локальному акту Техникума.

ПО.01 Практика (производственное обучение в мастерских) в объеме 270 часов проводится образовательным учреждением при освоении программы профессиональной подготовки по профессии «Повар» в рамках профессионального модуля «Кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов», реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

ПП.01 Практика (производственное обучение в мастерских или на предприятиях) в объеме 180 часов проводится образовательной организацией при освоении обучающимися в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно после завершения изучения междисциплинарного курса МДК.01.01. Технология механической и тепловой кулинарной обработки сырья и продуктов.

ПО.02 Практика (производственное обучение в мастерских) в объеме 810 часов реализуется в учебно-производственных мастерских, лабораториях, и других вспомогательных объектах образовательного учреждения при освоении программы

профессиональной подготовки по профессии «Повар» в рамках профессионального модуля «Кулинарное приготовление пищи»

ПП.02 Практика (производственное обучение в мастерских или на предприятии) в объеме 180 часов проводится образовательной организацией при освоении обучающимися в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно после завершения изучения междисциплинарных курсов МДК.02.01 Технология приготовления горячих блюд; МДК 02.02 Технология приготовления хлебобулочных изделий; МДК 02.03 Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями дисциплин профессионального цикла, а также в организациях (в специально-оборудованных помещениях) на основе договоров между организацией и образовательным учреждением

Промежуточная аттестация составляет 60 часов; итоговая аттестация – 30 часов.

Профессиональное обучение лиц с ОВЗ завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих, а также в соответствии с содержанием АОППО лиц с ОВЗ.

2.3. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО по профессии «Повар» по годам, включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график АОППО по профессии «Повар» представлен в Приложении 2.

3 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Кадровое обеспечение образовательной программы

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар» в техникуме обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессионального модуля, направлению подготовки по образовательной программе.

Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательной программой и профессиональным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

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.

Педагоги проходят подготовку по программам дополнительного профессионального образования в области организации и осуществления профессионального образования, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ. Доля педагогических работников, прошедших повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, составляет 100%.

В техникуме функционирует служба психолого-педагогического и медико-социального сопровождения различных категорий обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ. Психолого-педагогическое обеспечение включает в себя:

- оптимальный режим учебных нагрузок;
- коррекционную направленность учебно-воспитательного процесса;
- учёт индивидуальных особенностей обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- соблюдение комфортного психоэмоционального режима;
- использование современных педагогических технологий;
- оздоровительный и охранительный режим;

- укрепление физического и психического здоровья;
- профилактику физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся;
- соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм;
- участие всех обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития, в воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях.

Данная работа обеспечивается взаимодействием следующих педагогических работников и иных специалистов:

- педагог-психолог;
- социальный педагог;
- преподаватель, мастер п/о;
- медицинский работник.

Педагог - психолог проводит диагностику эмоциональной сферы, эстетических и познавательных потребностей и оказывает помощь обучающимся и родителям (законным представителям) в решении сложных социально-эмоциональных проблем.

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в техникуме. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации в техникуме. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава техникума, устанавливает взаимодействие с учреждениями – партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права инвалидов. Важная сфера деятельности социального педагога – помощь родителям обучающегося в адаптации в техникуме.

Преподаватель является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося, его семьи и других участников образовательного процесса.

Все сотрудники техникума, включая педагогический, административный и вспомогательный персоналы, прошли инструктаж по вопросам сопровождения инвалидов и лиц с ОВЗ при оказании им образовательных, социально-педагогических, психологических, социально-средовых и бытовых услуг, а также соблюдения правил этикета в процессе общения с ними. Педагоги ознакомлены с психофизическими особенностями обу-

чающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОППО лиц с ОВЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями профессионального стандарта по профессии.

Обеспечен доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. В библиотечном фонде имеются электронные образовательные ресурсы электронной библиотечной системы Юрайт, ЭОС «Просвещение».

3.3 Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение реализации АОППО отвечает не только общим требованиям, определенным в профессиональном стандарте по профессии, но и особым образовательным потребностям обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- Организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации (установлены пандусы, оборудованы туалетные комнаты);
- Техническим и программным средствам общего и специального назначения: для предоставления справочной информации учебный корпус оборудован автоматизированным программно-аппаратным комплексом.

Инфраструктура ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса», его материально-техническая база соответствуют современным требованиям и достаточны для создания условий, требуемых для организации обучения лиц с интеллектуальными

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

Обучающиеся имеют доступ к компьютерам, ресурсам сети Интернет. Техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

В техникуме для организации учебного процесса имеются:

Кабинеты:

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- Технического оснащения и организации рабочего места
- Экономических и правовых основ профессиональной деятельности
- Основ калькуляции и учета
- Основы безопасности жизнедеятельности/Охраны труда
- Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана

Спортивный комплекс:

- спортивный зал

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

Образовательная среда техникума и его студенческого общежития учитывает потребности обучающихся с ОВЗ. Это включает обеспечение доступности, прилегающей к образовательной организации территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений, системы сигнализации и оповещения для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3.4 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом АОППО. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую

подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к выполнению квалификационного экзамена.

Производственное обучение и производственная практика обучающихся являются составной частью адаптированных программ профессионального обучения лиц с ОВЗ.

Производственное обучение и производственная практика обучающихся проводятся в соответствии с действующим профессиональным стандартом (ПС), графиком учебного процесса, рабочими программами профессиональных модулей, рабочим учебным планом.

Содержание производственного обучения и производственной практики по профессиям определяется требованиями ПС, квалификационными характеристиками, рабочими программами производственного обучения и производственной практики, с учетом требований современного рынка труда.

Руководство производственным обучением и производственной практикой и контроль возлагается на заместителя директора по учебно-производственной работе, старшего мастера и мастеров производственного обучения.

Заместитель директора, старший мастер и мастера п/о несут ответственность за организацию производственного обучения и производственной практики в соответствии с требованиями ПС, рабочими программами производственного обучения и производственной практики, календарным графиком учебного процесса, а также за соблюдение требований действующего законодательства, нормативных актов по организации производственного обучения и производственной практики, законных прав и гарантий обучающихся.

Рабочие места обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и мастеров производственного обучения в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других подразделениях образовательной организации оснащены оборудованием, инструментами, приспособлениями, материалами, средствами обучения в соответствии с содержанием образовательной программы по осваиваемой профессии и особенностями обучающихся.

При определении мест прохождения производственного обучения и производственной практики обучающимся образовательная организация учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации и абилитации обучающегося, относительно рекомендованных условий и видов труда. Также учитывается готовность работодателя предоставлять места прохождения практики лицам с ОВЗ, сотрудничать с Техникумом.

3.5 Комплексное сопровождение образовательного процесса

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в Техникуме осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в техникуме толерантной социокультурной среды.

С целью комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся лиц с ОВЗ в штат техникума введены должности педагога-психолога, социального педагога.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся лиц с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся лиц с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений. Педагог-психолог проводит индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений. Создание готовности всех членов коллектива к общению, соучастию, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, предоставление дополнительных образовательных услуг, а также создание в техникуме толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции.

Обучающиеся лица с ОВЗ активно участвуют во всех общетехникумовских мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставлена возможность участия в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства (Абилимпикс). Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

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

4 ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (знания);
- оценка трудовых действий и умений обучающихся.

Оценка качества освоения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик. Формы и периодичность текущего контроля успеваемости определяются рабочей программой дисциплины, практики. Осуществляется преподавателем и проводится в форме опросов, контрольных работ, тестирования, зачетов дифференцированных и недифференцированных, диктантов, письменных работ, домашних заданий и др. с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам, прохождения практик. Проводится в форме дифференцированных зачетов.

Программа предусматривает аттестацию обучающихся по завершению изучения дисциплин в форме устных и письменных зачетов, тестирования и т.д. (за счет часов, отведенных на освоение программы по дисциплине) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Промежуточная аттестация по предметам профессионального цикла проводится образовательной организацией совместно с представителями работодателя по результатам освоения каждого профессионального модуля в виде поэтапных квалификационных испытаний, проводимых в два этапа:

I - тестирование по теоретической части модуля

II - выполнение практического задания, соответствующего содержанию модуля за счет времени, отведенного на практические занятия в ПМ.

По результатам испытаний аттестационная комиссия рекомендует обучающимся квалификационный разряд по профессии, результаты заносятся в протокол, оформляются в оценочных листах на каждого обучающегося и хранятся в его портфолио для предъявления на итоговой аттестации.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого используется текущий контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, теоретического курса профессионального модуля, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения текущего контроля определяются преподавателем или мастером производственного обучения с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося (за счет часов, отведенных на освоение программы по предмету).

4.2 Организация итоговой аттестации

Итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с «Положением об итоговой аттестации выпускников адаптированных основных программ профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» и доводятся до сведения обучающихся не позднее 6 месяцев до проведения итоговой аттестации.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальные условия при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Итоговая аттестация предусматривает проведение квалификационного экзамена. В учебном плане итоговая аттестация включает подготовку к сдаче квалификационного экзамена и проведение квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и практического опыта по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя **практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний** в пределах квалификационных требований по профессии «Повар».

Тематика практической квалификационной работы соответствует содержанию осваиваемых профессиональных модулей и требованиям, предъявляемым к квалификационным разрядам.

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами экзаменационной комиссии):

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– форма проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований для выпускников с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Членами экзаменационной комиссии определяется оценка качества освоения программы по профессии. При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается разряд по профессии в зависимости от уровня знаний и умений, опыта профессиональной деятельности, которые показывает аттестуемый и в рамках, предусмотренных настоящей программой.