

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Ревдинский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Ревдинский многопрофильный техникум»
В.С. Моисеев
" _____ 201__ г.



**Адаптированная образовательная программа
среднего профессионального образования –
программа подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г.), в соответствии с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных письмом Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-443 от 22.04.2015 и с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Ревдинский многопрофильный техникум»

Приказ об утверждении от 29.03.2017 № 30-ог

Рассмотрено и согласовано методическим советом ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум» (протокол от 06.03.2017 № 6)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1 Нормативные документы для разработки адаптированной ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
 - 1.2 Нормативный срок освоения адаптированной ОП ППКРС СП.
 - 1.3. Требования к абитуриенту
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы
 - 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1 Учебный план
 - 3.2 Календарный учебный график.
 - 3.3 Рабочие программы учебных курсов, дисциплин (профессиональных модулей)
 - 3.4 Программы практик
 - 3.5 Программа итоговой государственной аттестации
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной ОП СПО ППКРС
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по адаптированной ОП СПО ППКРС
 - 5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации адаптированной ОП СПО ППКРС
 - 5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППКРС
 - 5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с адаптированной ОП СПО ППКРС
6. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (далее – ОП ППКРС), реализуемая в ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г.

Адаптированная ОП СПО ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), учебной и производственной практики, оценочные и методические материалы, а так же иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся с инвалидностью и ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья).

Адаптированная ОП СПО ППКРС ориентирована на решение задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ;
- повышение уровня доступности получения профессионального образования лицами с ОВЗ и инвалидами;
- повышение качества основного профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с инвалидностью и ОВЗ;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и 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 - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) 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.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, 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 обучающимися с инвалидностью и ОВЗ.

Вид профессиональной деятельности (ВПД) - совокупность трудовых функций, требующих обязательной профессиональной подготовки, рассматриваемых в контексте определенной сферы их применения, характеризующейся специфическими объектами, условиями, инструментами, характером и результатами труда.

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Общая компетенция - способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, общих для многих видов профессиональной деятельности.

Профессиональная компетенция - способность успешно действовать на основе умений, знаний и практического опыта при выполнении задания, решении задачи профессиональной деятельности.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

СПО – среднее профессиональное образование.

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

ОК – общая компетенция.

ПК – профессиональная компетенция.

ПМ – профессиональный модуль.

МДК – междисциплинарный курс.

1.1 Нормативные документы для разработки адаптированной ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

- Нормативную правовую базу разработки ОП СПО ППКРС составляют:
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г.;
- Профессиональные стандарты: 33.011 «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; 33.010 «Кондитер»,

утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; 33.011 «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013г.

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г № 968.

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

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ППСС СПО»;

– Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291;

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или профессии среднего профессионального образования, письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259;

– Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015г. № 06-846;

– Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ «Федеральный институт развития образования» в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования технического профиля, 2015 год;

– Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;

– Устав ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум».

1.2 Нормативный срок освоения адаптированной ОП ППКРС СПО

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

- на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев.

Квалификации – Повар, кондитер.

Срок получения СПО по ППКРС увеличивается для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не более чем на 1 год.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной форме обучения, а также по индивидуальному учебному плану, определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

Наименование ПМ	Сочетание профессий
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер, пекарь

1.3. Требования к абитуриенту

К освоению адаптированной ОП ППКРС СПО допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу предоставляет индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) 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 ОВЗ при поступлении на адаптированную образовательную программу предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

На основании Постановления Правительства РФ от 14 августа 2013 года № 697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного

контракта по соответствующей должности или специальности» все абитуриенты предъявляют медицинскую справку установленного образца, перечень других документов определяется правилами приема.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

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

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

В соответствии с ФГОС СПО по данной профессии областью профессиональной деятельности выпускников профессии 43.01.09 Повар, кондитер является: **Область профессиональной деятельности**, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению следующих основных видов деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного

	ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464» содержание и организация образовательного процесса при реализации ОП СПО ППКРС регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, а так же иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

Совокупность документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации компетентностно-ориентированной ОП СПО ППКРС:

- учебный план
- календарный учебный график
- программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)
- программы практик
- программа ГИА.

3.1. Учебный план

Учебный план разработан в соответствии с общими требованиями к условиям реализации основных образовательных программ.

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС СПО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный план для реализации адаптированной образовательной программы разрабатывается в соответствии с ФГОС по профессии и предусматривает добавление адаптационных дисциплин (адаптационный учебный цикл), предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при формировании общих и профессиональных компетенций.

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственных практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися, в том числе инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. Не допускается изъятие каких-либо дисциплин или модулей, практик и процедур итоговой аттестации из числа обязательных в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При разработке учебного плана адаптированной образовательной программы необходимо исходить из того, будет ли увеличиваться срок получения профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. В этом случае при реализации адаптированной образовательной программы - ППКРС - максимальный объем учебной нагрузки обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья, который обучается на базе основного общего образования, может быть снижен до 45 академических часа в неделю при шестидневной учебной неделе, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, всех учебных циклов и разделов адаптированной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при этом может быть снижен до 30 академических часов в неделю.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья, обучающегося на базе среднего общего образования, может быть снижен до 39 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, всех учебных циклов и разделов адаптированной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья при этом может быть снижен до 26 академических часов в неделю. По возможности рекомендуется устанавливать для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья пятидневную учебную неделю.

Если нормативный срок не увеличивается, то максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает учебные занятия, лекции, практические занятия..

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Реализация ФГОС среднего общего образования, в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с Письмом Министерства образования и науки от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или профессии СПО».

В соответствии со спецификой ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен социально – экономический профиль.

Срок освоения ППКРС по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели.

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет 5904 часа.

Адаптированная ОП СПО ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает изучение следующих учебных циклов и входящих с них учебных дисциплин, модулей:

1. О.00 Общеобразовательный цикл:

Русский язык

Литература

Иностранный язык

Математика (профильный уровень)

История

Физическая культура

Основы безопасности жизнедеятельности

Астрономия

Информатика (профильный уровень)

Физика (профильный уровень)

Химия

Обществознание (вкл. экономику и право)

Биология

География

Экология

Родной язык

Учебно-исследовательская деятельность: индивидуальный проект

2. А.00 Адаптационный учебный цикл

Психология личности и профессиональное самоопределение

3. ОП.00 Общепрофессиональный цикл

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Основы калькуляции и учета

Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
ИКТ в профессиональной деятельности
Психология личности и профессиональное самоопределение
Национальная кухня
Основы предпринимательской деятельности
Рисование и лепка
Основы финансовой грамотности

П.00 Профессиональный цикл

В состав каждого ПМ входит один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена (квалификационного).

Образовательный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия группируются парами.

3.2 Календарный учебный график

Календарный график учебного процесса разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер. В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной ОП СПО ППКРС включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

3.3 Рабочие программы учебных курсов, дисциплин (профессиональных модулей)

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной (преддипломной) практики, государственной итоговой аттестации разработаны и рассмотрены на методическом совете техникума. Аннотации к рабочим программам представлены в Приложении 1.

3.4 Программы практик

Адаптированные рабочие программы учебной и производственной практики, разработаны и рассмотрены на методическом совете техникума.

За время обучения обучающиеся проходят два типа практики:

- практика учебная;
- практика производственная.

Учебная практика может проходить на базе техникума, а также на базе организаций согласно договоров.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями.

Организация и проведение производственной практики строится в соответствии с учебным планом по профессии, календарного учебного графика, Положением об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, рабочими программами производственной и учебной практики.

По завершению производственной практики обучающиеся сдают дневники и отчеты, производственную характеристику с базы практики. Разработаны формы дневников-отчетов по каждому виду практики и методические указания по его составлению.

3.5 Программа итоговой государственной аттестации

Программа Государственной итоговой аттестации включает в себя общие положения, определение вида итоговой государственной аттестации, определение времени на подготовку и проведение итоговой государственной аттестации, срок проведения итоговой государственной аттестации, условия подготовки, процедуру проведения и критерии оценки итоговой государственной аттестации.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации для студентов инвалидов в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной ОП СПО ППКРС

Оценка качества освоения адаптированной ОП СПО ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей адаптированной ОП СПО ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в

качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы для оценки уровня освоения дисциплин и контрольно-оценочные средства оценки компетенций обучающихся по результатам освоения профессиональных модулей, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится на основании требований ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и Приказа Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказ Минобрнауки РФ от 31 января 2014 г. N 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968»; Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум» и программы государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации для студентов инвалидов в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по адаптированной ОП СПО ППКРС

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации адаптированной ОП СПО ППКРС

Адаптированная ОП СПО ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии.

ППКРС обеспечена разработанными преподавателями дисциплин и профессиональных модулей учебно-методическими комплексами, включающими рабочие программы учебной дисциплины или профессионального модуля, календарно-тематический план, методические рекомендации по выполнению практических работ, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, фонд оценочных средств.

ППКРС обеспечена учебно-методическими комплексами по организации всех видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю профессии), производственная практика (преддипломная).

Все профессиональные дисциплины профессии преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной техники. В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение: стандартный пакет Ms Office (Word, Excel, Power Point).

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ППКРС.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд адаптированной ППКРС, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно – методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки насчитывает более 70 наименований.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

В целях реализации компетентного подхода в техникуме используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных производственных ситуаций, психологические и иные тренинги, метод проектов, групповые дискуссии, уроки - конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

В соответствии с требованиями ФГОС ППКРС по профессии ежегодно обновляется (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых техникумом в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии).

Разработаны рабочие программы, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмы управления ею, разработано методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разработано методическое обеспечение курсовых работ (проектов), учебно - методическое обеспечение учебной и производственной практики, разработано методическое обеспечение лабораторных и практических занятий с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, созданы фонды оценочных средств, материалы государственной итоговой аттестации (ГИА). Созданы УМК профессии.

5.2.Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППКРС

Реализация адаптированной ОП СПО ППКРС обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых

соответствует области профессиональной деятельности согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации ППКРС, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Доля штатных преподавателей составляет 100 %.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывают их при организации образовательного процесса.

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с адаптированной ОП СПО ППКРС

Для организации и ведения образовательного процесса ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум» располагает 14285,6 м² площадей, включающих в себя различные помещения: учебные, учебно-лабораторные, социально-бытовые, а также обеспечивающих управление и функционирование техникума.

Помещения, в которых непосредственно осуществляется образовательная деятельность:

№ п/п	вид и назначение зданий и помещений	общая площадь (кв.м.)
1.	Здание спортзала с пристроем, учебный	S = 618,6 м ²
2.	Здание библиотеки, учебное	S = 200,3 м ²
3.	Здание мастерской, учебно-лабораторное	S = 2220,6 м ²
4.	Здание учебного корпуса с переходом, учебное	S = 2918,8 м ²
5.	Здание гаража с пристроями, учебно-лабораторное	S = 1282 м ²
	общая площадь (м²)	7240,3 м²

Для реализации адаптированной ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической (в том числе выполнение практических заданий с использованием персональных компьютеров), самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

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

Для реализации адаптированной ППКРС техникум имеет:

- компьютерные классы общего пользования с подключением к сети Интернет;
- учебные кабинеты, оснащенные современной мультимедийной техникой;

- учебные аудитории, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла;
- компьютерные мультимедийные проекторы и другая техника для презентаций учебного материала.

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы обучающихся.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

1. Кабинеты общеобразовательных дисциплин;
2. Кабинет технологии кулинарного производства
3. Кабинет кондитерского производства
4. Кабинет информационных технологий
5. Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены
6. Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7. Кабинет иностранного языка
8. Кабинет основ предпринимательской деятельности
9. Кабинет товароведения продовольственных товаров
10. Учебный кулинарный цех
11. Учебный кондитерский цех
12. Спортивный зал
13. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
14. Место для стрельбы
15. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
16. Актовый зал

6. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Профессиональной и социальной адаптации обучающихся способствует система воспитательной работы техникума, которая осуществляется в единстве урочной, внеурочной и внетехникумовской деятельности и направлена на обеспечение качества образования. Главная задача – создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, для гражданского самоопределения и самореализации, для удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии.

Реализация социокультурных проектов обеспечивает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности студентов. Педагоги техникума инициируют участие обучающихся в учебно-исследовательской, творческой деятельности, непосредственно связанной с их профессиональным становлением, а также в объединения художественной, спортивной и общественной направленностей; приобщают к культуре здорового образа жизни; осуществляют поддержку деятельности органов студенческого самоуправления. Что, в свою очередь, является необходимым для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальностям и профессиям в соответствии требованиям ФГОС.

Традиционно педагогическими работниками техникума проводятся мероприятия по выявлению талантливой молодёжи, формированию активной жизненной позиции, гражданского и правового самосознания, развитию студенческих инициатив и творчества в

различных активных формах: научно-практических конференциях, олимпиадах, фестивалях, конкурсах, выставках студенческого творчества, молодёжных акциях, «круглых столах», спартакиадах и других профилактических, профориентационных, физкультурно-оздоровительных, спортивных и культурно-массовых мероприятиях.

Технология проектов позволяет реализовать право студента на выбор интересного для него дела, стимулировать интерес к участию в разных видах деятельности, получать удовлетворение от результатов своего труда, почувствовать ситуацию успеха, проявить творческую, социальную и научную активность, принимая участие в конкурсах и олимпиадах различного уровня.

Социальное проектирование позволяет студентам соединить теоретические знания, практические умения и навыки с формированием активной жизненной позиции, способствует социализации личности, дает возможность обучающихся выстраивать «жизненные программы», включающие карьерные планы в профессиональной деятельности, ориентируясь на личностную реализацию в самых разных сферах жизни. Этому способствует деятельность волонтерского отряда, круглые столы с представителями ветеранов боевых действий, специалистами городского военного комиссариата, тематические встречи с ветеранами войны и труда, участниками боевых действий в Афганистане, выпуск сборника творческих работ студентов «Никто не забыт, ничто не забыто».

В техникуме действует система студенческого самоуправления, которая стимулирует у студентов такие качества, как ответственность, коллективизм, взаимовыручка, умение радоваться успеху других, трудолюбие.

По инициативе и поддержке членов студенческого совета техникума проводятся акции патриотической направленности: митинги, посвященные годовщине открытия памятного камня «Мальчишкам, не вернувшимся с войны» (выпускникам техникума, погибшим в Афганистане), вывода Советских войск из Афганистана, традиционный легкоатлетический пробег к памятнику воинам – СУМЗовцам с возложением цветов к вечному огню.

Ежегодно на базе техникума проводится областная научно-практическая конференция студентов техникума «Путь к успеху. Образование. Наука. Профессия».

Одним из ресурсов социокультурной среды техникума, способствующим пониманию сущности и значимости будущей профессии, развитию умения работать в коллективе, взаимодействовать с социальными партнерами, является волонтерское движение.

В Ревдинском многопрофильном техникуме работает волонтерский отряд «РМТ: Решительные. Мобильные. Творческие».

Студенты - волонтеры сознательно и бескорыстно совершили немало добрых дел, провели различные мероприятия нравственно-патриотической, практической и досуговой направленности, организовали социально значимую работу с пожилыми людьми, проживающими в городском Доме ветеранов, детьми, находящимися в трудной жизненной ситуации, проживающими в городском Доме ребенка.

Формирование у обучающихся устойчивой потребности в бережном отношении к своему здоровью и физической подготовленности, организации здорового образа жизни, укреплению здоровья способствует система физкультурно – оздоровительной работы.

Система физкультурно-оздоровительных мероприятий включает в себя организацию занятий физкультурой, работу спортивных секций (футбол, легкая атлетика, баскетбол, теннис, волейбол, лыжи). Имеются два спортивных зала, тренажерный зал, стадион. Для организации физкультурно-оздоровительной работы созданы необходимые условия: спортивный зал для игровых видов спорта и спортивный зал для настольного тенниса, стадион, тренажерный зал с современным спортивным оборудованием, работает секция игровых видов спорта, легкой атлетики, настольного тенниса, баскетбола.

Все это позволяет студентам техникума быть активными участниками всех городских спортивных соревнований, акций, направленных на формирование мотивации здорового образа жизни: «Здоровым быть здорово», «Бегом от вредных привычек», неоднократные победители и призеры городских, окружных и областных соревнований.

Основой физического воспитания обучающихся в техникуме в соответствии с ФГОС является учебная дисциплина «Физическая культура». Реализуется дополнительная общеобразовательная программа физкультурно-спортивной направленности «Спортивно-оздоровительные занятия». Программа дает возможность подготовить студентов, относящихся к различным группам здоровья, систематически занимающиеся физической культурой и спортом, в том числе самостоятельно, на основании результатов диспансеризации или медицинского осмотра к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

В техникуме организована деятельность по здоровьесбережению участников образовательного процесса. Медицинское обслуживание обучающихся и педагогов образовательного учреждения осуществляется в соответствии с установленными требованиями.

В ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум» проводятся ежегодные медицинские осмотры обучающихся (по графику), медико-профилактическая и физкультурно-оздоровительная работа, вакцинопрофилактика. У всех обучающихся имеются прививочные сертификаты, у работников техникума – медицинские книжки.

В техникуме оборудован и функционирует кабинет амбулаторного приема для оказания первой медицинской помощи, имеющий соответствующую лицензию.

С медицинским учреждением «Ревдинская детская городская больница» заключен договор на организацию медицинского обслуживания обучающихся техникума, согласно которому учреждение проводит профилактические прививки, профилактические медицинские осмотры обучающихся и оказывает организационно-методическую помощь медицинским работникам техникума.

Для проведения физкультурно-оздоровительных мероприятий имеются 2 спортивных зала, тренажерный зал, стадион.

В техникуме постоянно совершенствуется работа по улучшению бытовых условий, социальной защите обучающихся. Для проживания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также для иногородних обучающихся имеется общежитие. Общежитие рассчитано на 90 койко-место.

Созданы условия для обеспечения горячим питанием, функционирует столовая на 100 посадочных мест.

Для организации досуга обучающихся имеются 2 спортивных зала, актовый зал на 250 мест, помещения для клубной работы.

Для студентов техникума устанавливаются следующие виды стипендий:

- 1) государственная академическая стипендия;
- 2) государственная социальная стипендия;

Академические стипендии устанавливаются в зависимости от успеваемости студента.

При зачислении в техникум академическая стипендия назначается всем обучающимся первого курса по очной форме обучения.

Студентам, по результатам промежуточной аттестации сдавшим экзамены и зачеты на «хорошо» и «отлично», или на «хорошо» и не имеющим академические задолженности назначается государственная академическая стипендия.

Студентам, по результатам промежуточной аттестации сдавшим экзамены и зачеты на «отлично» и не имеющим академические задолженности назначается государственная академическая стипендия, повышенная на 25% от нормативного размера стипендии.

Кроме стипендии, в соответствии с действующим законодательством отдельным обучающимся назначается материальная помощь из стипендиального фонда.

Обучающимся из числа детей-сирот или оставшихся без попечения родителей назначаются выплаты в соответствии с действующим законодательством.