

Министерство образования Кировской области  
Кировское областное государственное профессиональное  
образовательное бюджетное учреждение  
«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»



«Утверждаю»

Директор

О.С. Кирилловых

« 17 » мая 2022 г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование профессии)

Квалификация квалифицированных рабочих, служащих

повар ↔ кондитер

Форма обучения

очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Киров  
2022

Министерство образования Кировской области  
Кировское областное государственное профессиональное  
образовательное бюджетное учреждение  
«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»

## **Общая характеристика образовательной программы**

### **Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

---

(код и наименование профессии)

Квалификация квалифицированных рабочих, служащих

повар↔кондитер

---

Форма обучения

очная

---

(очная, очно-заочная, заочная)

Киров  
2022

## Содержание

1. Общие положения .....	4
1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемая КОГПОБУ «ВятКТУиС» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.....	4
1.2. Нормативные документы для разработки Программы.....	4
1.3. Общая характеристика Программы .....	5
1.3.1. Цель (миссия) Программы .....	5
1.3.2. Срок освоения Программы .....	5
1.3.3. Трудоемкость программы 43.01.09 Повар, кондитер.....	5
1.4. Требования к абитуриенту.....	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....	6
Программы .....	6
2.1. Основные виды профессиональной деятельности выпускника:.....	6
3. Компетенции выпускника колледжа, формируемые в результате освоения Программы .....	6
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации Программы .....	9
5. Условия реализации Программы .....	10
5.1. Организация учебного процесса .....	10
5.2. Кадровое обеспечение Программы .....	10
5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.....	11
5.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	11
5.5. Образовательные технологии.....	12
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися Программы.....	13
6.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации .....	13
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа.....	13
7. Освоение Программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья	14

## 1. Общие положения

### **1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемая КОГПОБУ «ВятКТУиС» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (далее - Программа) представляет собой комплект документов, разработанный КОГПОБУ «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» с учетом требований рынка труда в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и с учетом Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер: 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре: 31.03.2017;).

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, рабочие программы профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практической подготовки (учебной и производственной практики), календарный учебный график, рабочую программу воспитания и календарного плана воспитательной работы, методические материалы.

Основная профессиональная образовательная программа реализуется в сетевой форме в соответствии с договором с КОГПОАУ «Колледж промышленности и автомобильного сервиса» от 01.03.2022 № 62-ДГ.

Изменения образовательной программы оформляются приказами и доводятся до сведения обучающихся через официальный сайт колледжа и на консультациях.

### **1.2. Нормативные документы для разработки Программы**

Нормативно-правовую базу разработки Программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

– Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп. от 11.06.2022г.);

– Приказ Министерства образования и науки РФ № 1199 от 29.10.2013 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изм. и доп. от 20.02.2021г.);

– Приказ Министерства образования и науки РФ № 464 от 14.06.2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм. и доп. от 22.09.2020г.);

– Приказ Министерства образования и науки РФ № 885, приказ Министерства просвещения № 390 от 05.08.2020г. (с изм. и допол. от 18.11.2020г.) «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм. и доп. от 05.05.2022г.);

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

– Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

- Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– нормативно-методические документы Министерства просвещения РФ, нормативно-методические документы Минобрнауки РФ;

– Устав КОГПОБУ «ВятКТУиС»;

– локальные акты.

### ***1.3. Общая характеристика Программы***

#### ***1.3.1. Цель (миссия) Программы***

Программа имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### ***1.3.2. Срок освоения Программы***

Срок освоения программы по очной форме обучения составляет 3 года 10 мес.

#### ***1.3.3. Трудоемкость программы 43.01.09 Повар, кондитер***

Общая трудоемкость за весь период обучения составляет 5904 часа.

### ***1.4. Требования к абитуриенту***

Программа разработана для лиц, имеющих основное общее образование.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника Программы**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие Программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

### **2.1. Основные виды профессиональной деятельности выпускника:**

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## **3. Компетенции выпускника колледжа, формируемые в результате освоения Программы**

Результаты освоения Программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностями применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной программы выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Общие компетенции (ОК):

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции (ПК) в соответствии с видами деятельности:

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.

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.

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.

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.

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.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации Программы**

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ № 464 от 14.06.2013 (с изм. и доп. от 22.09.2020г) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» образовательная программа среднего профессионального образования включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной Программы, в соответствии с локальным актом, регламентируются:

- учебным планом;
- пояснительной запиской;
- календарным учебным графиком;
- рабочими программами учебных дисциплин, включающими оценочные материалы, обеспечивающие обучение обучающихся;
- рабочими программами профессиональных модулей, включающими оценочные и методические материалы, программы учебных и производственных практик, программу экзамена квалификационного;
- материалами, обеспечивающими воспитание обучающихся (рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы);
- программой государственной итоговой аттестации (демонстрационного экзамена).

## **5. Условия реализации Программы**

### **5.1. Организация учебного процесса**

Начало учебных занятий – 1 сентября. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 86 процентов от объема учебных циклов образовательной программы,

Объем обязательных учебных (аудиторных) занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

По ряду дисциплин предусмотрены комплексные зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены, указанные в учебном плане.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Распределение часов обязательной и вариативной частей образовательной программы указано в учебном плане.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практической подготовки: учебная практика и производственная практика.

Практическая подготовка проводится в сроки, указанные в календарном учебном графике, порядок проведения практической подготовки определен в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки РФ №885 и приказом Минпросвещения №390 от 5.08.2020г.(с изм. и допол. от 18.11.2020г) и локальным актом.

### **5.2. Кадровое обеспечение Программы**

Реализация Программы обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональном стандарте «Пе-

дагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 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, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### ***5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса***

Программа обеспечена необходимой учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям.

Реализация Программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) Программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Преимущественно в качестве основной литературы колледж использует учебники, учебные пособия, рекомендованные ПООП.

Обучающимся предоставляется право доступа к справочно-правовой системе «КонсультантПлюс».

### ***5.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса***

Для реализации Программы в колледже сформирована материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов учебных занятий; дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки; практической подготовки (учебной практики), предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных Программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронно-библиотечным системам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений составлен с учетом ПООП:

*Кабинеты:*

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

*Лаборатории:*

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

*Спортивный комплекс*

*Залы:*

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актовый зал

*Мастерские:*

Кухня организации питания  
Кондитерский цех организации питания.

Практическая подготовка (учебная практика) реализуется в мастерских колледжа, производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

### ***5.5. Образовательные технологии***

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Применяемые образовательные технологии указаны в рабочих программах дисциплин, модулей.

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися Программы**

Оценка качества освоения Программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Оценка качества освоения обучающимися Программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников колледжа осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся как итоговая оценка освоения ими профессиональных модулей, т.е. готовности к реализации основных видов профессиональной деятельности.

Проведение текущего контроля, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствующими локальными актами.

### ***6.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации***

Формами промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, другие формы промежуточной аттестации и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных), других форм промежуточной аттестации предусматривается за счет времени, выделенного на самостоятельную работу.

Формы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю определены в рабочих программах дисциплин, модулей, по практике – в программе практической подготовки.

Для реализации программы в колледже созданы условия для максимального приближения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности. Для этого в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели (ООО «КОП «Авитек», ООО «Мамина Кухня»), преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценочные материалы, содержащие примерные контрольные вопросы, тесты и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, примерную тематику курсовых работ и проектов, рефератов и т.п., включены в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

### ***6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа***

Государственная итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

К государственной итоговой аттестации в колледже допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

## **7. Освоение Программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется КОГПОБУ «ВятКТУиС» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Содержание образовательной программы среднего профессионального образования и условия организации обучения, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья КОГПОБУ «ВятКТУиС» устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Адаптированная образовательная программа может предусматривать включение адаптационных дисциплин: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» в объеме 58 часов, «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» в объеме 54 часа обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.