

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЖУКОВСКИЙ
ТЕХНИКУМ»**

адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования

по профессии

19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Профиль профессионального

образования

естественнонаучный

Наименование квалификации

Повар, кондитер

Форма обучения очная

адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер», профессиональных стандартов «Повар, кондитер»

Разработчики

Жидкова Н.И. –мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Жуковский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

1.2. Общая характеристика адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1.3. Требования к абитуриенту

1.4. Участие работодателей в разработке и реализации адаптированной образовательной программы

Раздел II Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС по профессии «Повар, кондитер» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Вид профессиональной деятельности и компетенции выпускника

Раздел III

Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Примерный учебный план

3.2. Формирование вариативной части ППКРС

3.3. Порядок аттестации обучающихся

3.4. Перечень примерных программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы

Раздел IV Контроль и оценка результатов освоения основной программы профессиональной подготовки

4.1 Промежуточная аттестация

4.2 Итоговая аттестация

4.3. Фонды оценочных средств

Раздел V Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

5.1 Кадровое обеспечение

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

5.3 Материально-техническое обеспечение

5.4 Требования к организации практики

5.5 Характеристика социокультурной среды

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер среднего профессионального образования (далее ППКРС) представляет собой комплекс учебно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников с нарушением слуха, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер. Примерная адаптированная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих должна обеспечить достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по слуху результатов, установленных данным образовательным стандартом.

Создание доступной среды для людей с ограниченными возможностями является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. В свою очередь, доступное профессиональное образование для людей с ограниченными возможностями – одно из направлений социальной интеграции инвалидов в общество, поскольку образование - один из наиболее действенных социальных ресурсов. Профессиональное образование позволяет инвалиду повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Примерная адаптированная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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 дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся с нарушением слуха, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии, специальные условия образовательной деятельности.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 № 464;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. 36;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2014 года);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего. утв. Приказом образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355".

Методическую основу разработки программы составляют:

– Требования 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 ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 г. № 06-281).

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015г. № 06-830вн.

Настоящая примерная адаптированная образовательная программа разработана с учетом требований следующих профессиональных стандартов:

– профессиональный стандарт "Повар" (8 сентября 2015 г. N 610н) – зарегистрировано в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023;

– профессиональный стандарт "Кондитер" (7 сентября 2015 г. N 597н) – зарегистрировано в Минюсте от 21 сентября 2015 г., регистрационный номер N 38940.

1.2. Общая характеристика примерной адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Адаптированная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих – программа, 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.

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

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.

Специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ по слуху, 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 досуга и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательной программы инвалидами и обучающимися с ОВЗ по слуху.

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.

1.2.1. Цель (миссия) примерной адаптированной ППКРС по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Целью разработки примерной адаптированной ППКРС по направлению является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данной профессии, обеспечения прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями по слуху, реализация специальных условий для обучения данной категории обучающихся и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Примерная адаптированная программа ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья по слуху, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ОВЗ;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ОВЗ по слуху;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ по слуху;
- формирование толерантной социокультурной среды.

1.2.2. Нормативный срок освоения примерной адаптированной ППКРС по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер:

Срок получения среднего профессионального образования по примерной адаптированной образовательной программе с базовой подготовкой по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев; на базе полного общего образования – 10 месяцев.

Срок освоения примерной адаптированной образовательной программы соответствии с ФГОС по профессиям СПО при необходимости может быть увеличен не более чем на 6 месяцев, по специальностям СПО не более чем на 10 месяцев.

1.3. Требования к абитуриенту

К освоению адаптированной образовательной профессиональной программы по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение по программе ППКРС проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или ксерокопии документов, удостоверяющих его личность, гражданство; оригинала или ксерокопии документа об образовании – аттестата об основном общем образовании.

Прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется на общедоступной основе, если иное не предусмотрено Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации». При приеме на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессиям и специальностям, требующим наличия у поступающих определенных творческих способностей, физических и (или) психологических качеств, проводятся вступительные испытания в соответствии с порядком приема. В случае если численность поступающих превышает количество бюджетных мест, образовательная организация осуществляет прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессиям и специальностям на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании.

Поступающий предоставляет оригинал или копию медицинской справки, содержащей сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей-специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка – инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лицо с ограниченными возможностями здоровья по слуху при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

1.4 Участие работодателей в разработке и реализации примерной адаптированной образовательной программы

Учебным заведением определяется круг социальных партнеров – заказчиков профессиональных кадров по профессии, подготовка которых осуществляется в образовательной организации.

Договором социального партнерства определяется:

- адаптация вариативной части учебных планов, рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей относительно особенностей производства;
- привлечение ведущих специалистов предприятий и организаций к участию в учебно-производственной и учебно-методической работах;
- создание условий для проведения всех видов производственного обучения;

- проведение стажировок преподавателей колледжа на базах предприятий работодателей;
- проведение мастер-классов преподавателями колледжа для специалистов предприятий и организаций.

РАЗДЕЛ II

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППКРС ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР» АДАПТИРОВАННОЙ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ПО СЛУХУ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

Современный выпускник программы СПО по специальности 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер должен быть готов к работе на предприятиях питания различных форм собственности, различных концепций и национальных кухонь.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

Оборудование, используемое для приготовления разнообразных блюд, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника

Посуда, рабочий инструмент и инвентарь, используемый для приготовления разнообразных блюд

2.2. Вид профессиональной деятельности и компетенции выпускника

В результате освоения примерной адаптированной образовательной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Профессиональные компетенции
ВД 1	Готовить блюда из овощей и грибов.
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2..	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ВД	Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ВД 3	Готовить супы и соусы.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВД 4	Готовить блюда из рыбы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВД 5	Готовить блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВД 6	Готовить холодные блюда и закуски.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВД 7	Готовить сладкие блюда и напитки
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ВД 8	Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

РАЗДЕЛ III

ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется: учебным планом профессии, календарным учебным графиком; программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся с нарушением слуха; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Адаптированная образовательная программа – ППКРС – предусматривает изучение профессионального учебного цикла и разделов учебная практика и производственная практика; промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация.

Учебные циклы и разделы примерной адаптированной программы реализуются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху в объемах, установленных в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер.

3.1. Учебный план

Учебный план разработан для обучающихся на базе среднего общего образования со сроком обучения 10 месяцев.

Начало занятий для обучающихся очной формы обучения 1 сентября. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающегося составляет при 5-дневной учебной неделе 36 академических часов. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Предусмотрено проведение сдвоенных учебных занятий одной дисциплины (МДК) - группировка парами с пятиминутным перерывом между занятиями, с перерывом 10 минут между парами.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Возможны следующие формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. Образовательная организация определяет максимальное количество часов консультаций по каждой дисциплине и профессиональному модулю.

Практика является обязательным разделом ППКРС и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится на базе учебных кулинарного и кондитерского цехов профессиональной образовательной организации. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и этими предприятиями.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов. По учебной и производственной практике определена форма проведения промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Численность обучающихся в учебной группе составляет не более 15 человек. Исходя из специфики образовательной организации лабораторно-практические занятия и практика могут проводиться образовательной организацией с группами обучающихся меньшей численности и отдельными обучающимися, а также с разделением группы на подгруппы не менее 8 человек.

Образовательная организация вправе объединять группы обучающихся при проведении учебных занятий в виде лекций.

Количество часов, отведённых на проведение лабораторно-практических работ по общепрофессиональному циклу:

Название дисциплины	Общее количество аудиторных часов	Количество часов на проведение ЛР/ПР
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	34	14
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	34	10
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	34	10
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	34	10
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	34	18
ОП.06 Основы калькуляции и учета	34	22
Всего	204	84

Количество часов, отведённых на проведение лабораторно-практических работ по профессиональному циклу

Название модуля, МДК	Общее количество аудиторных часов	Количество часов на проведение ЛР/ПР
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	34	20
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	34	16
ПМ.03 Приготовление супов и соусов МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов	34	14
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы МДК.04.01 Технология обработки	34	10

сырья и приготовления блюд из рыбы		
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	48	10
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	34	10
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков		
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	34	10
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	54	24
ФК.00 Физическая культура		
	36	32
Всего	196	146

Практикоориентированность составляет (1038)/1404=74 %

3.2. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть циклов ППКРС направлена на расширение общепрофессиональной и профессиональной подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования, а также с учетом профессиональных стандартов и требований WorldSkills.

Объем вариативной части ППКРС составляет 144 часа обязательных учебных занятий, которые использованы следующим образом:

№ п/п	Разделы, циклы, учебные дисциплины	Добавлено часов за счет вариативной части	Обоснование
	Адаптированный цикл, в том числе	102	
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	34	Позволяет сформировать личность, адаптированную к современному обществу и технологиям
АЦ.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	34	
АЦ.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	34	
	Общепрофессиональный цикл, в том числе	34	
ОП ВЧ 06	Основы калькуляции и учета	34	По запросу работодателей, с целью повышения качества подготовки выпускников в области калькуляции блюд и разработки меню в соответствии с требованиями WSR планирование меню – одно из важнейших умений повара
	Профессиональный цикл	8	
МДК ВЧ.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	4	Часы добавлены с целью углубления знаний современных способов подачи и оформления готовых блюд

МДК ВЧ.08. 01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	и	4	В рамках этого модуля происходит обучение дополнительной профессии «Кондитер»
---------------------	--	---	---	--

На адаптационный цикл 102 часа, в том числе:

Введены три новые дисциплины:

АЦ.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний – 34 часа;

АЦ.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии– 34 часа;

АЦ.03 Психология личности и профессиональное самоопределение– 34 часа;

- **на общепрофессиональный цикл 34 часа, в том числе:**

введены две новые общепрофессиональные дисциплины:

ОП 06 Основы калькуляции и учета – 34 часа,

- **на профессиональные модули 8 часов, в том числе:**

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птиц – 4 часа;

МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 4 часа.

3.3. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестации) разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

На проведение промежуточной аттестации отводится 1 неделя.

По ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов и ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок предусмотрен комплексный экзамен (квалификационный).

По ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков и ПМ 08

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий также предусмотрен комплексный экзамен (квалификационный).

Экзамены по семестрам:

1 семестр	2 семестр
	ПМ 04
ПМ 01	ПМ 05
ПМ 06	ПМ 03
ПМ 02	ПМ 07
	ПМ 08
2 экзамена	4 экзамена

Зачеты по семестрам

1 семестр	2 семестр
ОП 01	
ОП 02	
ОП 03	
	ОП 04
	ОП 05
	ОП 06
	АЦ 01
	АЦ 02
	АЦ 03
3 зачета	6 зачетов

Таким образом, общее количество экзаменов составляет 6, количество зачетов – 9, что не превышает нормативных требований.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, время на подготовку к экзамену не выделяется и экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы.

Экзамен по профессиональному модулю представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и сформированности у него общих и профессиональных компетенций, соответствующих конкретному профессиональному модулю.

Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Государственная (итоговая) аттестация обучающегося осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Для проведения Государственной (итоговой) аттестации обучающихся, ежегодно разрабатываются (обновляются) комплекты оценочных средств.

Комплекты оценочных средств разрабатываются преподавателями профессиональной образовательной организации, рассматриваются на заседаниях предметно (цикловых) комиссий и утверждаются руководителем профессиональной образовательной организации после предварительного положительного заключения работодателей. Порядок проведения ГИА доводится до сведения обучающихся не менее чем за 6 месяцев до начала аттестации.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа письменная экзаменационная работа). Обязательное требование –соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Министерство образования Московской области

Учебный план

по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

код и наименование (профессии)

Профиль профессионального образования
естественнонаучный

Наименование квалификации Повар, кондитер

Форма обучения очная

Квалификации: повар, кондитер

Срок получения СПО по ППКРС на базе
среднего общего образования – 10 месяцев

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	Преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	18	20	1	-	1	1	2	43
Всего	18	20	1	0	1	1	2	43

Примерный учебный план по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	очной тестаци и	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				
			Макс имал ьная	ельна ярабо та	всего занят ий	Обязательная	
						лекц ий	в том чис ле
П.00	Профессиональный цикл		1728	324	1404	206	204
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	6/-	306	102	204	120	84
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	51	17	34	20	14
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3	51	17	34	24	10
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	51	17	34	24	10
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	3	51	17	34	24	10
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-/3	51	17	34	16	18
ОП.06	Основы калькуляции и учета	-/3	51	17	34	12	22
АЦ.00	Адаптационный цикл	3/-	135	33	102	50	5
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/3	45	11	34	24	1
АЦ.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-/3	45	11	34	6	2
АЦ.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-/3	45	11	34	20	1
ПМ.00	Профессиональные модули		1215	153	1062	32	3
ПМ.01	Приготовление блюд из	Эк1	123	17	106	14	2

	овощей и грибов						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Эк	51	17	34	14	2
УП.01		З*	72		72		
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Эк	159	17	142	18	1
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Эк	51	17	34	18	1
УП.02		З*	108		108		
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Эк	123	17	106	20	1
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-/Эк	51	17	34	20	1
УП.03	Производственное обучение	-/З*	72		72		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Эк	159	17	142	24	1
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Эк	51	17	34	24	1
УП.04	Производственное обучение	З*	108		108		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Эк	198	24	174	38	1
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Эк	72	24	48	38	1
УП.05	Производственное обучение	З*	126		126		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Эк1	105	17	88	24	1
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Эк	51	17	34	24	1
УП.06	Производственное обучение	З*	54		54		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Эк2	123	17	106	24	1

МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Эк	51	17	34	24	1
УП.07	Производственное обучение	З*	72		72		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк2	225	27	198	30	2
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк	81	27	54	30	2
УП.08	Производственное обучение	З*	108		108		
ПП.08	Производственная практика	З*	36		36		
ФК.00	Физическая культура	З	72	36	36	4	3
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация						
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося Государственная итоговая аттестация (1 неделя) 1. Программа базовой подготовки Защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работай письменная экзаменационная работа)			Всего	дисциплин и МДК			
				производственной практики			
				экзаменов (в т.ч. экзаменов			
				(квалификационных)			
				зачетов			

3.4. Перечень примерных программ учебных дисциплин, профессиональных модулей

4.3.1 Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

- ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
- ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности
- ОП. 06 Основы калькуляции и учета

4.3.2 Примерные программы учебных дисциплин адаптационного цикла:

- АЦ.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- АЦ.02 Адаптивные информ
- АЦ.03 Психология личности и профессиональное самоопределение

4.3.3 Примерные программы профессиональных модулей:

- ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов
- ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- ПМ. 03 Приготовление супов и соусов
- ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы
- ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков
- ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3.4.4 Примерная программа дисциплины «Физическая культура»

ФК.00 Физическая культура

Для глухих и слабослышащих обучающихся характерны следующие разнообразные нарушения в организации уроков физкультуры:

- недостаточно точная координация и неуверенность в движениях;
- относительная замедленность овладения двигательными навыками;
- трудность сохранения статического и динамического равновесия;
- низкий уровень развития ориентировки в пространстве;
- низкий уровень развития силовых качеств (особенно статической и силовой выносливости сгибателей и разгибателей);
- замедленная скорость обратной реакции;
- невыраженное снятие тормозного влияния коры головного мозга.

Большая часть (от 60 до 86%) глухих и слабослышащих обучающихся 15-17 лет имеют те или иные нарушения (плоская грудная клетка), ожирения, плоскостопия I и II степени и др.

В условиях образовательной организации методика физического воспитания глухих и слабослышащих обучающихся при применении строго дозированных силовых упражнений включённых в основные разделы программы, способствует развитию силовой и двигательной подготовленности в целом. Обучение комплексам упражнений проводят с использованием тактильных приемов. Использование данных приемов позволяет создать тактильные (вибрация пола при громком звуковом сигнале) прибор) для начала и окончания

выполнения, как отдельного подхода, так и самого упражнения.

Использование данных приемов обучения позволяет задавать глухим обучающимся нужный темп и моторную плотность урока.

3.4.5 Программы учебной практики

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленный на закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенной профессиональной деятельностью.

Учебные практики проводятся в учебных мастерских образовательной организации при компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются рассредоточено после выполнения. Примерные программы учебной практики входят в состав программ профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по

3.4.6 Программы производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях социальных партнёров, направление подготовки обучающихся. Примерные программы производственной практики входят в состав программ

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, полученных от организаций.

3.4.7 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная (итоговая) аттестация обучающегося осуществляется после освоения основной программы в полном объёме.

Для проведения Государственной (итоговой) аттестации обучающихся, ежегодно разрабатываются средства.

Комплекты оценочных средств разрабатываются преподавателями профессиональной образовательной организации в заседаниях предметно (цикловых) комиссий и утверждаются руководителем профессиональной образовательной организации по положительному заключению работодателей. Порядок проведения ГИА доводится до сведения обучающихся до начала аттестации.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (устная работа письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной работы одному или нескольким профессиональным модулям; выпускная практическая квалификационная работа должна быть выполнена в разряде по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

РАЗДЕЛ IV

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРО

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер оценка освоения профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточный контроль успеваемости обучающихся.

4.1 Промежуточная аттестация

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных возможностей здоровья по слуху, разрабатываются формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости с учётом ограничений здоровья. Формы и процедуры доводятся до сведения обучающихся в сроки, установленные программой, и промежуточной аттестации обучающихся образовательной организации.

Для поступивших обучающихся предусмотрен входной контроль, назначение которого состоит в проверке восприятия и готовности к освоению учебного материала студента. Форма входного контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (например, письменно на компьютере, в форме тестирования). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительная информация о:

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и /или обучающимся в процессе выполнения лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тестирования информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов с учетом ограниченными возможностями здоровья по слуху, также используется рубежный контроль, который проводится по изучению раздела или темы дисциплины с целью оценивания уровня освоения программного материала.

Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху, кроме преподавателей конкретной дисциплины и сурдопереводчика в качестве внешних экспертов привлекаются представители смежных дисциплин.

Обучение по дисциплине, междисциплинарному курсу завершается промежуточной аттестацией, результаты которой являются:

- дифференцированный зачет;
- защита Портфолио;
- компьютерное тестирование;
- экзамен (в устной или письменной форме),
- экзамен квалификационный.

Дифференцированный зачет проводится за счет времени, отведенного на дисциплину, междисциплинарный курс.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую организует экзаменационная комиссия, в которую входят представители работодателей.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Все виды аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизических особенностей и с предоставлением специальных условий для успешного освоения программы являются:

- при необходимости увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам,
- предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене,
- возможность выбора формы аттестации (письменной или устной),
- выполнение работы письменно на компьютере,
- предоставление индивидуального аттестационного задания, напечатанного с большим размером шрифта,
- возможность присутствия ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь,
- возможность прохождения аттестации в несколько этапов;
- предоставление перерыва для приема лекарств или дополнительного отдыха.

Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарных курсов) привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся по профессиональному модулю привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

Для аттестации студентов на соответствие их образовательных достижений поэтапным требованиям (аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и навыки обучающихся. Контрольно-измерительные материалы, контрольно – оценочные средства, предназначенные для оценки индивидуальных образовательных достижений основным показателем результатов подготовки обучающихся по профессиональному модулю являются:

образовательных достижений основным показателем результатов подготовки обучающихся по профессиональному модулю являются: разрабатываются методическими цикловыми комиссиями и утверждаются Методическим советом образовательного учреждения. Для государственной итоговой аттестации –разрабатываются методическими цикловыми комиссиями после согласования с работодателями и утверждаются директором ОО.

4.2 Итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников, завершающих обучение ППКРС обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья по проведению государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий указанием условий могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств), с использованием услуг сурдопереводчика.

Для проведения ГИА разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объёму работы, а также к процедуре её защиты. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников с ограниченными возможностями здоровья по слуху предусматривает предоставление необходимых технических средств.

При необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований:

присутствие в аудитории ассистента (помощника, лаборанта, студента-волонтера) или законного представителя выпускника с ОВЗ и инвалидам необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами комиссии и т.д.).

Дополнительно обеспечивается:

а) для глухих и слабослышащих: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования; предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственная итоговая аттестация проводится в письменной форме;

б) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением; по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов время на выполнение заданий государственной итоговой аттестации увеличивается.

4.3. Фонды оценочных средств

ФОС по ППКРС по профессии «Повар, кондитер» - это комплекс контрольно-оценочных средств для проверки знаний умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- государственной итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются образовательной организацией самостоятельно (Положениями), утверждёнными директором.

ФОС разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно. ФОС утверждаются на заседании предметной комиссии. ФОС по профессиональному модулю, рассматривается на заседании предметной комиссии работодателем.

ФОС ГИА утверждаются образовательной организацией после согласования с работодателем.

РАЗДЕЛ V

ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ПО СЛУХУ

5.1 Кадровое обеспечение

При реализации АОП СПО ППКРС адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог - психолог, социальный педагог, специалист по специальным техническим и программным средствам обучения.

Задачи педагога-психолога заключаются в:

- определении актуального уровня когнитивного развития обучающегося, зоны ближайшего развития;
- выявлении особенностей эмоционально-волевой сферы, личностных особенностей обучающегося, взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- определении рекомендаций педагогам и другим специалистам по налаживанию конструктивных отношений обучающегося, так и с самим обучающимся;
- консультировании педагогов, родителей и обучающихся;
- проведении работы по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Социальный педагог – основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением требований педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в направлении помощи в адаптации в образовательной организации. Социальный педагог устанавливает контакты в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественные организации, права инвалидов.

Важная сфера деятельности социального педагога – помощь родителям обучающегося с нарушениями слуха в образовательной организации. Сурдопереводчик – это специалист, который осуществляет перевод посредством жестов и знаков с помощью возможностями здоровья по слуху. Владеет обратным переводом жестовой речи глухих обучающихся. Применяет унификацию жестов для достижения лучшего взаимопонимания глухих обучающихся.

Совместно с преподавателем или мастером производственного обучения проводит учебные занятия по Федеральным государственным образовательным стандартам. Организует и контролирует самостоятельную работу обучающихся с возможностями здоровья по слуху. Использует наиболее эффективные формы, методы и средства обучения, учитывая психофизические качества обучающихся. Формирует у обучающихся профессиональные навыки практической деятельности.

Помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с обучающимися.

Сурдопереводчик выполняет ещё более широкую функцию - он помогает адаптироваться обучающимся с нарушениями слуха в социокультурной среде образовательной организации.

Специалист по специальным техническим и программным средствам обучения инвалидов организует работу с программными средствами обучения преподавателям и обучающимся, содействующий в обеспечении студентами передачи, освоения и воспроизводства учебной информации, занимающийся разработкой и внедрением новых технологий и дистанционных методов обучения.

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочих и специалистов выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватель является основным участником междисциплинарной команды педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением слуха, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы преподавателей и мастеров производственного обучения по созданию условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху должны быть организованы курсы повышения квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов.

здоровья, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств функций организма человека.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОП СПО ППКРС по профессии «Повар, кондитер» должна быть обеспечена учебно-методическими дисциплинам (модулям) учебного плана. Основная учебно-методическая литература, внесена в план обязательной. Обеспеченность основной учебной литературой должна находиться в пределах норматива.

При проведении теоретических занятий должны использоваться мультимедиа комплексы, обеспечивающие его качество.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического издания по каждой дисциплине,

междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям обучающихся (периодических изданий).

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические издания.

Обязательным условием подготовки является наличие компьютеризированного читального зала. Наличие доступа к локальной компьютерной сети дает возможность оперативно получить данные о запрашиваемом источнике информации по интересующему вопросу. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

5.3 Материально-техническое обеспечение

Образовательная организация должна располагать необходимой материально-технической базой для реализации программы «Повар, кондитер», обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплин, входящих в программу подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС по профессии «Повар, кондитер» с ограниченными возможностями здоровья по слуху должна отвечать санитарным и противопожарным нормам и особым требованиям. Необходимым условием является наличие свето-звукового оповещателя, предназначенного для светового оповещения о пожаре или других экстремальных ситуаций.

Для получения различной информации образовательной среды в образовательной организации созданы информационный терминал для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При проведении фронтальных занятий по дисциплинам общепрофессионального цикла обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья используют радиокласс, который комплектуется необходимым количеством приёмников. Используются специальные методики преподавания, что повышает эффективность работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В образовательной организации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные условия: оборудована аудитория, которая оснащена специальным оборудованием и аппаратурой для индивидуальной коррекции слуха, подающей звуковых волн повышающих порог слышимости обучающихся. Цель создания данной аудитории создание условий для слышащих и слабослышащих обучающихся с преподавателем. Интерактивная аудитория может быть оборудована камерой, предназначенной для получения, сохранения, визуализации на масштабном экране и трансляции (статических и динамических, т.ч. трехмерных и динамических), полученных с нецифровых носителей информации. Документ-камера

- увеличивать демонстрируемый объект («электронная лупа»);
- осуществить динамическую визуализацию естественных процессов («видеокамера в режиме реального времени»);
- провести обзор объемного текстового материала во время занятия;
- продемонстрировать сложные учебные действия, состоящие из нескольких этапов или операций;
- презентовать в динамике результаты работы преподавателя и обучающихся.

К современным средствам коррекции слуха коллективного пользования могут быть отнесены системы, применение которых в классе обеспечивает хорошую слышимость во всех звуковых ситуациях (шум, эхо, фоновый шум, чистого, без искажений сигнала непосредственно в ухо ребенка. FM-система используется

совместно со слуховыми аппаратами работают следующим образом: преподаватель говорит (или по беспроводной), посредством радиосвязи FM-система передает его голос в FM-приемник обучающегося. В зависимости от цели и задач урока передатчик может также располагаться в центре группы и передавать голос, обеспечивая передачу голоса:

- с микрофона диктора, лектора, и т.д.
- с канала звуковой дорожки (например, звук фильма, звук видеоролика и т.д.)

на индивидуальные FM-приемники слабослышащих обучающихся, которые посредством коммутатора индуктора передают сигнал непосредственно в слуховой аппарат слабослышащего обучающегося, передавая сигнал), который есть во всех современных слуховых аппаратах.

Преподаватель имеет возможность свободно перемещаться по классу или аудитории, не напрягаясь, со слабослышащими учащимися. Система автоматически регулирует громкость голоса преподавателя для каждого учащегося.

Каждый кабинет должен иметь:

- посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет – программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);
- мультимедийный проектор.

Перечень материально-технического обеспечения:

- Специализированный программно-технический комплекс для обучающихся с ОВЗ:
- гарнитура компактная;
- портативная информационная индукционная система;
- беспроводной компьютерный джойстик в комплекте с двумя выносными кнопками;
- беспроводной ресивер;
- беспроводная выносная компьютерная кнопка большая;
- портативное устройство для чтения печатных материалов;
- беспроводная клавиатура с большими кнопками и разделяющей клавиши накладкой;
- увеличитель для работы с удаленными объектами.
- Система звукового поля (в составе: акустическая система с комплектом напольного размещения).

5.4 Требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ППКРС по профессии «Повар, кондитер», адаптированная для обучающихся с ОВЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на формирование профессиональных навыков обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика осуществляется обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности повара, кондитера.

Учебная практика реализуется рассредоточено в течение семестра по мере изучения теоретических знаний. Учебная практика проводится в специально оборудованной учебной лаборатории, оснащённой необходимым оборудованием, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Продолжительность практики в день – 6 часов, время обеденного перерыва 45 минут.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятии, соответствующем профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, реализация профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций.

Руководителями практики от организаций назначаются специалисты, отвечающие за организацию практики. При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам обследования относительно рекомендованных условий и видов труда.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом доступности для данных обучающихся.

По окончании практики обучающиеся представляют свои отчетные документы, дневник практики, характеризующий ход и результаты практики. Организация и проведение всех видов практик регламентируются "Положением о практике обучающихся", и соответствующими Рабочими программами практик.

5.5 Характеристика социокультурной среды

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями вводят в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, у коллективного и индивидуального пользования.

Воспитательная работа с обучающимися, является важнейшей составляющей качества их подготовки, формирования сознательной гражданской позиции и общечеловеческих ценностей, также выработке экономических условиях. В образовательной организации должна быть разработана программа воспитания требований, и создания комплекса программ по организации комфортного социального пространства и профессионала.

Основные направления воспитательной работы с обучающимися:

- создание среды направленной на творческое саморазвитие личности, духовного совершенствования личности;
- организация физического и валеологического образования;
- организация профилактики правонарушений в студенческой среде;
- организация и проведение традиционных мероприятий;
- досуговая деятельность;
- информационное обеспечение обучающихся;
- социально - психологическая работа с обучающимися.

Организацию воспитательной работы должен осуществлять: заместитель директора по воспитанию, психолог, социальный педагог, классный руководитель, закрепленный за группой обучающихся с сурдопереводчика.