

**Примерная адаптированная образовательная программа
среднего профессионального образования**

по профессии

19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
код и наименование (профессии)

Профиль профессионального
образования

естественнонаучный

Наименование квалификации
Повар, кондитер

(в соответствии с уровнем подготовки)

Форма обучения

очная

очная, очно-заочная, заочная

Примерная 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»

Организации-разработчики:

ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»
ГБПОУ МО "Химкинский техникум"
ГБПОУ МО "Орехово-Зуевский техникум"
ГАПОУ МО Колледж «Угреша»
ГБОУ ВО МО "Университет "Дубна"- Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

Разработчики:

Роголина Марина Ричардовна, заместитель директора по научно-методической работе ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Гордеева Ольга Владимировна, заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Чупрова Наталья Викторовна, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Федорова Оксана Фёдоровна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Иванова Галина Павловна, заведующая отделением ГБПОУ МО "Химкинский техникум"

Гусейнгулиева Галина Николаевна, заместитель директора по учебной работе ГБПОУ МО "Орехово-Зуевский техникум"

Муркина Тамара Алексеевна, мастер производственного обучения ГБПОУ МО "Орехово-Зуевский техникум"

Шубина Елена Автурьевна, преподаватель ГАПОУ МО Колледж «Угреша»

Костикова Ирина Михайловна, преподаватель специальных дисциплин, председатель предметно-цикловой комиссии филиала ГБОУ ВО МО "Университет "Дубна"-Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Нормативно-правовые основы разработки примерной адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер	6
1.2. Общая характеристика примерной адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	9
1.3. Требования к абитуриенту	11
1.4. Участие работодателей в разработке и реализации адаптированной образовательной программы	13
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	14
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	14
2.2. Вид профессиональной деятельности и компетенции выпускника	14
Раздел III Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	18
3.1. Примерный учебный план	18
3.2. Формирование вариативной части ППКРС	21
3.3. Порядок аттестации обучающихся	23
3.4. Перечень примерных программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы	39
Раздел IV Контроль и оценка результатов освоения основной программы профессиональной подготовки	43
4.1 Промежуточная аттестация	43
4.2 Итоговая аттестация	46
4.3. Фонды оценочных средств	47

Раздел V Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху	49
5.1 Кадровое обеспечение	49
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	51
5.3 Материально-техническое обеспечение	52
5.4 Требования к организации практики	58
5.5 Характеристика социокультурной среды	59
Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам ОПОП по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер	60

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Примерная 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 примерной 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 16 августа 2013 г. № 968;

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 и 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 N 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 в 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 примерной 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 ШКРС 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.

ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

Примерная 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. Примерный учебный план

Настоящий примерный 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 6-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 расчёта 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	34	14

супов и соусов		
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	34	10
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.

Объём 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 и кондитерских изделий	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 объёме.

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 и 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

Примерный 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	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)	
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная				1 курс	
					всего занятий	в том числе			1 сем.	2 сем.
						лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)		
П.00	Профессиональный цикл		1728	324	1404	206	204	0	594	810
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	6/-	306	102	204	120	84	0	144	60
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	51	17	34	20	14		34	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3	51	17	34	24	10		34	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	51	17	34	24	10		34	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	3	51	17	34	24	10		10	24
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-/3	51	17	34	16	18		16	18
ОП.06	Основы калькуляции и учета	-/3	51	17	34	12	22		16	18

АЦ.00	Адаптационный цикл	3/-	135	33	102	50	52	0	48	54
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/3	45	11	34	24	10		16	18
АЦ.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-/3	45	11	34	6	28		16	18
АЦ.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-/3	45	11	34	20	14		16	18
ПМ.00	Профессиональные модули		1215	153	1062	32	36		384	678
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Эк1	123	17	106	14	20	0	106	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Эк	51	17	34	14	20		34	
УП.01		3*	72		72				72	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Эк	159	17	142	18	16	0	142	0
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	16		34	0
УП.02		3*	108		108				108	0

ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Эк	123	17	106	20	14		48	58
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-/Эк	51	17	34	20	14		12	22
УП.03	Производственное обучение	-/З*	72		72				36	36
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Эк	159	17	142	24	10		0	142
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Эк	51	17	34	24	10			34
УП.04	Производственное обучение	З*	108		108					108
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Эк	198	24	174	38	10	0	0	174
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Эк	72	24	48	38	10			48
УП.05	Производственное обучение	З*	126		126					126
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Эк1	105	17	88	24	10	0	88	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Эк	51	17	34	24	10		34	
УП.06	Производственное обучение	З*	54		54				54	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Эк2	123	17	106	24	10	0	0	106
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Эк	51	17	34	24	10			34
УП.07	Производственное обучение	З*	72		72					72

ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк2	225	27	198	30	24	0	0	162	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк	81	27	54	30	24			54	
УП.08	Производственное обучение	3*	108		108					108	
ПП.08	Производственная практика	3*	36		36					36	
ФК.00	Физическая культура	3	72	36	36	4	32		18	18	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация									1 нед.	
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося Государственная итоговая аттестация (1 неделя) 1. Программа базовой подготовки Защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)											
			Всего	дисциплин и МДК						324	324
				производственной практики							36
				экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных)						2 (1К+1)	4 (1К+3)
зачетов						3	6+1*				

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Курс 1 Семестр 1

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																			Всего часов			
		ПН	Сентябрь				ПН	Октябрь			ПН	Ноябрь			ПН	Декабрь								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	К	К	34
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2	2	2	2	2		2		2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	3	К	К	34
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	2	2		2	2	2		2	4	4	2	2	2	2	2	4			3	К	К	34
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности									2	2	2					2			2		К	К	10
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		2		2	2		2		2		2			2	2						К	К	16
ОП.06	Основы калькуляции и учета	2		2		2	2			2		2		2	2							К	К	16
АЦ.00	Адаптационный цикл																					К	К	0
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	4			2	2				2	2			2		2						К	К	16
АЦ.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	2				2				2		2	2	2			4					К	К	16
АЦ.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	4		2		2					2	2		2		2						К	К	16
ПМ.00	Профессиональные модули																					К	К	0

ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов								Эк (ПМ01+ ПМ06)										<i>К</i>	<i>К</i>	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	2	4	4	4	4	6	4	6										<i>К</i>	<i>К</i>	34
УП.01		6	12	12	12	6	12	6	6										<i>К</i>	<i>К</i>	72
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста																Э		<i>К</i>	<i>К</i>	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста									6	6	4	6	2	4	2	2	2	<i>К</i>	<i>К</i>	34
УП.02										12	12	12	12	12	12	12	12	12	<i>К</i>	<i>К</i>	108
ПМ.03	Приготовление супов и соусов																		<i>К</i>	<i>К</i>	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов												2	2	2	2	2	2	<i>К</i>	<i>К</i>	12
УП.03	Производственное обучение												6	6	6	6	6	6	<i>К</i>	<i>К</i>	36
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы																		<i>К</i>	<i>К</i>	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы																		<i>К</i>	<i>К</i>	0
УП.04	Производственное обучение																		<i>К</i>	<i>К</i>	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы																		<i>К</i>	<i>К</i>	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы																		<i>К</i>	<i>К</i>	0
УП.05	Производственное обучение																		<i>К</i>	<i>К</i>	0
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок								Эк (ПМ01+ ПМ06)										<i>К</i>	<i>К</i>	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	2	4	4	4	4	6	4	6										<i>К</i>	<i>К</i>	34

Курс 1 Семестр 2

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																								Всего часов
		ПН	январь			ПН	февраль			ПН	март			ПН	апрель			ПН	май			ПН	июнь			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве																									0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров																									0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																									0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2	2		2	2						2				2	2		2	4	2	2	3			24
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	2		2	2	2				2							2		2		2	2	3			18
ОП.06	Основы калькуляции и учета	2	2	2	2	2				2	2							2			2	3				18
АЦ.00	Адаптационный цикл																									0
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	2	2	2	2		2				2			2		2							2	3		18
АЦ.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		2	2	2	2			2			2		2		2						2	3			18

ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков																						<i>Эк2 (ПМ 07+ ПМО 8)</i>				0		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков													8	6	4	4	4	2	2	4								34
УП.07	Производственное обучение													12	12	6	6	6	12	6	6								72
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																							<i>Эк2 (ПМ 07+ ПМО 8)</i>				0	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий													4	6	6	6	8	6	6	6								54
УП.08	Производственное обучение													6	12	12	12	18	12	12	12								108
ПП.08	Производственная практика																										36		36
ФК.00	Физическая культура	2		2		2							2		2					2							2		18
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																												
	Всего час. в неделю обязательных учебных занятий	36	36	32	36	36	36	36	36	36	36	36	28	36	36	36	36	36	36	36	36						30	36	810

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

4.3.1 Примерные 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 информационные и коммуникационные технологии

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 двигательной сфере, которые учитываются при 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, а также силы основных мышечных групп - 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 в осанке (сутулость, сколиоз, плоская грудная клетка), ожирения, плоскостопия I и II степени и др.

В условиях образовательной организации методика физического воспитания глухих и слабослышащих обучающихся, основанная на применении строго дозированных силовых упражнений включённых в основные разделы программы, способствует не только росту силовых качеств, но и двигательной подготовленности в целом. Обучение комплексам упражнений проводят с использованием звуковой и световой сигнализации. Использование данных приемов позволяет создать тактильные (вибрация пола при громком звуковом сигнале) и зрительные ориентиры (световой прибор) для начала и окончания

выполнения, как отдельного подхода, так и самого упражнения.

Использование данных приемов обучения позволяет задавать глухим обучающимся нужный темп движений, а также значительно повысить моторную плотность урока.

3.4.5 Примерные программы учебной практики

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

3.4.6 Примерные программы производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях социальных партнёров, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Примерные программы производственной практики входят в состав программ профессиональных модулей.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

3.4.7 Примерная программа государственной итоговой аттестации

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

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 и 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.

РАЗДЕЛ IV

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

4.1 Промежуточная аттестация

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху, разрабатываются формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья. Формы и процедуры доводятся до сведения обучающихся в сроки, определённые Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся образовательной организации.

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

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

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной

деятельности;

- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов. При промежуточной аттестации лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху, также используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины с целью оценивания уровня освоения программного материала.

Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху, по дисциплинам и междисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины и сурдопереводчика в качестве внешних экспертов желательно привлекать преподавателей смежных дисциплин.

Обучение по дисциплине, междисциплинарному курсу завершается промежуточной аттестацией. Формами промежуточной аттестации 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 проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят представители работодателей.

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

Все виды аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей и с предоставлением специальных условий для успешности прохождения:

- 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 по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

Для аттестации студентов на соответствие их образовательных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. ФОС включают в себя контрольно-измерительные материалы, контрольно – оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных

образовательных достижений основным показателем результатов подготовки обучающихся по ППКРС. ФОС для промежуточной аттестации разрабатываются методическими цикловыми комиссиями и утверждаются Методическим советом образовательной организации, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются методическими цикловыми комиссиями после предварительного положительного заключения работодателей утверждаются директором ОО.

4.2 Итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников, завершающих обучение ППКРС по профессии «Повар, кондитер», является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объёме.

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья по слуху проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ГИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ГИА. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств), с использованием услуг сурдопереводчика.

Для проведения ГИА разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной 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 (родителя), оказывающего выпускникам с ОВЗ и инвалидам необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами комиссии и т.д.).

Дополнительно обеспечивается:

а) для глухих и слабослышащих: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

б) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов время на выполнение работ может быть увеличено.

4.3. Фонды оценочных средств

ФОС по ППКРС по профессии «Повар, кондитер» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху на разных стадиях их обучения, 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 и фиксируются локальными актами (Положениями), утверждёнными директором.

ФОС разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно. ФОС по учебной дисциплине, рассматривается на заседании предметной комиссии. ФОС по профессиональному модулю, рассматривается на заседании предметной комиссии после согласования с 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 по слуху должны быть включены должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог - психолог, социальный педагог, сурдопереводчик, специалист по 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, характера взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- определении рекомендаций педагогам и другим специалистам по налаживанию конструктивного взаимодействия как с родителями 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 прав обучающегося. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации в образовательной организации. Социальный педагог устанавливает взаимодействие с учреждениями -партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов.

Важная сфера деятельности социального педагога – помощь родителям обучающегося с нарушением слуха в адаптации в образовательной организации.

Сурдопереводчик – это специалист, который осуществляет перевод посредством жестового языка для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху. Владеет обратным переводом жестовой речи глухих обучающихся в устную речь. Ведёт постоянную работу по унификации жестов для достижения лучшего взаимопонимания глухих обучающихся.

Совместно с преподавателем или мастером производственного обучения проводит учебные занятия в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов. Организует и контролирует самостоятельную работу обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху. Использует наиболее эффективные формы, методы и средства обучения, новые педагогические технологии, при этом учитывая психофизические качества обучающихся. Формирует у обучающихся профессиональные умения и навыки, подготавливает их к практической деятельности.

Помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающихся, так и с самими обучающимися.

Сурдопереводчик выполняет ещё более широкую функцию - он помогает адаптироваться обучающимся с ограниченными возможностями здоровья по слуху в социокультурной среде образовательной организации.

Специалист по специальным техническим и программным средствам обучения инвалидов, помогающий использовать технические и программные средства обучения преподавателям и обучающимся, содействующий в обеспечении студентов-инвалидов дополнительными способами передачи, освоения и воспроизводства учебной информации, занимающийся разработкой и внедрением специальных методик, информационных технологий и дистанционных методов обучения.

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников,

дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватель является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-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 получения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху должны быть организованы подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОП СПО ППКРС по профессии «Повар, кондитер» должна быть обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Основная учебно-методическая литература, внесена в программы дисциплин и модулей в качестве обязательной. Обеспеченность основной учебной литературой должна находиться в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося).

При проведении теоретических занятий должны использоваться мультимедиа комплексы, обеспечивающие наглядность процесса обучения и повышающие 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 печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине,

междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

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

Обязательным условием подготовки является наличие компьютеризированного читального зала. Наличие электронного каталога и подключение его к локальной компьютерной сети дает возможность оперативно получить данные о запрашиваемом источнике, библиографическую справку 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 ППКРС по профессии «Повар, кондитер», обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС по профессии «Повар, кондитер» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху должна отвечать санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся. Необходимым условием является наличие свето-звукового оповещателя, предназначенного для светового и звукового оповещения при возникновении пожара или других экстремальных ситуаций.

Для получения различной информации образовательной среды в образовательной организации должна быть организована информационная строка (информационный терминал) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При проведении фронтальных занятий по дисциплинам

общеобразовательного цикла обучающихся с ограниченными возможностями по слуху используют радиокласс, который комплектуется необходимым количеством приёмников. Использование радиокласса позволяет выделять голос педагога, что повышает эффективность работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по слуху.

В образовательной организации для обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по слуху должна быть интерактивная аудитория, которая оснащена специальным оборудованием и аппаратурой для индивидуальной коррекции амплитудно-частотных характеристик звуковых волн повышающих порог слышимости обучающихся. Цель создания данной аудитории состоит в обеспечении возможности общения не слышащих и слабослышащих обучающихся с преподавателем. Интерактивная аудитория может быть оснащена специальной аппаратурой – документ-камерой, предназначенной для получения, сохранения, визуализации на масштабном экране и трансляции в режиме реального времени изображений (в т.ч. трехмерных и динамических), полученных с нецифровых носителей информации. Документ-камера позволяет:

- 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 FM-технологии - вид беспроводной связи, применение которых в классе обеспечивает хорошую слышимость во всех звуковых ситуациях (шум, эхо в помещении, расстояние и др.) и передачу чистого, без искажений сигнала непосредственно в ухо ребенка. FM-система используется

совместно со слуховыми аппаратами работают следующим образом: преподаватель говорит в микрофон передатчика (петличный или подвесной), посредством радиосвязи FM-система передает его голос в FM-приемник обучающегося, соединенный со слуховым аппаратом. В зависимости от цели и задач урока передатчик может также располагаться в центре группы и передавать речь всех ее участников.

FM-системы обеспечивают 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 компактной индукционной петли или заушного индуктора передают сигнал непосредственно в слуховой аппарат слабослышащего обучающегося, переключенный в режим “Т” (прием индукционного сигнала), который есть во всех современных слуховых аппаратах.

Преподаватель имеет возможность свободно перемещаться по классу или аудитории, не напрягать голосовые связки, индивидуально работать со слабослышащими учащимися. Система автоматически регулирует громкость голоса преподавателя до выбранного учащимся оптимального уровня.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы:

№	Наименование
	Кабинеты по специальным дисциплинам:
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1	Микробиологии, санитарии и гигиены

2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	Мастерские
1	Учебный кулинарный цех*
2	Учебный кондитерский цех**
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Актовый зал
2	Библиотека с читальным залом с выходом в сеть Интернет

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 – программу R-Keereg или другая аналогичная 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, динамический передатчик с микрофоном).

Оборудование учебного кулинарного цеха (с учетом требований WSR):

- Картофелечистки электрические
- Овощерезки электрические
- Машина протирочная
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)

или аналог

- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C)

или аналог

- Холодильник
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол с моечной ванной
- Стол нейтральный 1200 и 1400
- Стол производственный с бортом
- Шкаф интенсивной заморозки
- Морозильник
- Кухонный комбайн Thermomix
- Взбивальная машина
- Аппарат для вакуумирования
- Слайсер

- Посудомоечная машина
- Миксер ручной
- Гриль контактный Liberoили аналог
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)
 - Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
 - Кухонная посуда и инвентарь

Оборудование учебного кондитерского цеха (с учетом требований WSR):

1. Стол производственный с бортом
2. Стол производственный 1800x1800
3. Весы настольные электронные
4. Плита индукционная
5. Миксер планетарный 2-3 л
6. Печь конвекционная
7. Микроволновая печь
8. Холодильный шкаф
9. Шкаф интенсивной заморозки
10. Стол с моечной ванной
11. Миксер ручной (+насадка блендер + стакан)
12. Плита электрические
13. Фритюрница
14. Сковороды электрические
15. Зонт вытяжной
16. Доска комбинированная
17. Комплект ученической мебели
18. Универсальная кухонная машина УКМ

19. Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)
20. Наборы производственного инвентаря (противни для выпечки, сотейник, сито, ножницы, венчики, скалки), приборы для дегустации
21. Кухонная посуда и инвентарь (фольга, пергаментная бумага, кондитерские мешки одноразовые и т.д.)

5.4 Требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ППКРС по профессии «Повар, кондитер», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

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

Учебная практика реализовывается рассредоточено в течение семестра по мере изучения теоретической части курса. Учебная практика проводится в специально оборудованной учебной лаборатории, оснащённой необходимым оборудованием. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 6 часов, время обеденного перерыва 45 минут.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой

участвуют также представители организаций. Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные специалисты. При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой. Организация и проведения всех видов практик регламентируются "Положением о прохождении учебной и производственной практике обучающихся», и соответствующими Рабочими программами практик.

5.5 Характеристика социокультурной среды

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по слуху, включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

Воспитательная работа с обучающимися, является важнейшей составляющей качества их подготовки по профессии. Работа проводится с целью формирования сознательной гражданской позиции и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях. В образовательной организации должна быть разработана программа воспитательной деятельности с учетом современных требований, и создания комплекса программ по организации комфортного социального пространства и адаптации в обществе, становления грамотного 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 воспитательной работе, педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог, классный руководитель, закрепленный за группой обучающихся с нарушением слуха, с обязательным участием сурдопереводчика.

