

Вурнарский сельскохозяйственный техникум Минобразования Чувашии

Утверждено
Приказом от 31.08.2016 №430-а
Вурнарского сельскохозяйственного
техникума Минобразования Чувашии

Адаптированная образовательная программа –
ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

(разработана в отношении обучающихся с нарушениями слуха (глухие,
слабослышащие)
на базе основного общего образования

1. Общие положения.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. N 175;

- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 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. N 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 г. N 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. N 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. N 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. N 36;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 798 ;

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы 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 18 марта 2014 г. N 06-281).

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.

Нормативный срок освоения программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер 2 года 10 месяцев. Увеличение срока обучения не предусмотрено.

1.3. Требования к абитуриенту.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно

рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды деятельности и компетенции.

Обучающийся по профессии 260807.01 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

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 холодных блюд и закусок.

ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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)*⁽²⁾

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление блюд 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.

2. Приготовление блюд и гарниров 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.

3. Приготовление супов и соусов.

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.

4. Приготовление блюд 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.

5. Приготовление блюд 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.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

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.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

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.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы Вурнарского сельскохозяйственного техникума Минобразования Чувашии: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их

составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план для реализации адаптированной образовательной программы разрабатывается на основе примерного учебного плана и предусматривает добавление адаптационных дисциплин (адаптационный учебный цикл), предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при формировании общих и профессиональных компетенций.

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

3.2. Календарный учебный график.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

3.3. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла.

3.4. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла.

3.5. Рабочие программы профессионального учебного цикла.

3.6. Рабочая программа раздела "Физическая культура".

3.7. Программы учебной и производственных практик.

3.8. Программа государственной итоговой аттестации.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы.

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются

преподавателями учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и руководителями практик и

отражаются в программах учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик. Они доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

При организации текущего контроля и промежуточной аттестации преподаватели руководствуются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

При организации текущего контроля и промежуточной аттестации преподаватели руководствуются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Вурнарского сельскохозяйственного техникума Минобразования Чувашии

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий. Текущий контроль может также проводиться в режиме тренировочного тестирования. Цель текущего контроля - получение 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 (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в формах, предусмотренных учебным планом.

При проведении контрольно-оценочных мероприятий обучающимся, по их заявлению может предоставляться дополнительное время для подготовки ответа.

Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по дисциплинам (профессиональным модулям) 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 приглашаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы обучения в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов, выпускников с ОВЗ с нарушениями слуха проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Вурнарском сельскохозяйственном техникуме Минобразования Чувашии и Программой государственной итоговой аттестации по

профессии 19.01.17 Повар, кондитер, определяющей требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы), а также к процедуре ее защиты. При необходимости, выпускники не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников, обучавшихся по адаптированной образовательной программе, отражена в Положении о выпускной квалификационной работе по образовательным программам среднего

профессионального образования в Вурнарском сельскохозяйственном техникуме Минобразования Чувашии.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями.

5.1. Кадровое обеспечение.

К обучению инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускаются педагогические работники, имеющие высшее педагогическое (профессиональное) образование, систематически (1 раз в 3 года) осуществляющие повышение педагогической квалификации, в том числе по вопросам обучения инвалидов. Преподаватели профессионального цикла каждые 3 года проходят стажировку на предприятиях соответствующей профилю специальности отрасли. Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы периодически знакомятся с программами реабилитации инвалидов, содержащей рекомендации об обучении по данной профессии, информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда, учитывая полученную информацию при организации

образовательного процесса, реализации адаптированной образовательной программы (далее АОП) привлекаются педагог-психолог, подготовленные для работы с данной категорией обучающихся.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

АОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии, в том числе преподаватели разрабатывают программу учебной дисциплины (профессионального модуля, практики), методические рекомендации по выполнению лабораторных и/или практических работ, методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ, методические рекомендации по выполнению курсового и дипломного проекта, комплект контрольно-оценочных средств.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура». Содержание этой дисциплины построено на основании принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры с учетом индивидуальных программ реабилитации.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося - инвалида и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу, профессиональному модулю, изданных за последние 5 лет.

Для самостоятельной подготовки обучающиеся по адаптированной программе обеспечены доступом к сети Интернет в библиотеке.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Материально-техническая база обучения по адаптированной ППССЗ соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечена в соответствии с требованиями к доступной среде, в том числе:

- организована безбарьерная архитектурная среда техникума (пандусы, специально оборудованные туалеты для инвалидов) ;
- организованы рабочие места обучающегося (для лиц со слуховыми нарушениями, кабинет оснащен слуховыми аппаратами,);
- техническими и программным средствам общего и специального назначения (первый этаж техникума звуковыми и цифровыми оповещателями) ;

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с слуховыми нарушениями.

5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: для обучающихся с слуховым нарушением:

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Цели и задачи по каждому виду практики определяются программами практик и заданиями на практику. Формы отчетности определены в дневнике по каждому виду практик.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Условия прохождения практики обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья оговариваются с работодателем и отражаются в договоре на практику и программах практик.

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Психолого-педагогическое сопровождение направлено на наиболее целесообразное проявление инвалидов и лиц с ОВЗ с слуховыми нарушениями при решении возникающих проблем в ситуациях учебно-воспитательного процесса, активное самопроявление в процессе становления как специалиста. В этих целях за инклюзивной группой закрепляется куратор, владеющий методиками инклюзивного обучения и воспитания – педагог-психолог. Для группы студентов, обучающихся по АОП, предусмотрены тренинги личностного роста, проводимые во внеурочное время.

Адаптация первокурсников - инвалидов и лиц с ОВЗ предполагает не только их адаптацию к учебному процессу, но и взаимодействие в коллективе. В этих целях обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ активно вовлекаются в студенческое самоуправление. Они могут принимать участие в работе общественных организаций, творческих клубов, заниматься в спортивных секциях (с учетом индивидуальной программы реабилитации). Участие обучающихся по АОП в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства не ограничивается.