

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Буинский ветеринарный техникум»

Рассмотрено

Педагогический совет
№ 8 от 12.07.2019г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Гиниятуллин И.М.

2019 г.

**АДАптированная образовательная программа
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (для лиц с ОВЗ)
по профессии: 16675 Повар**

Буинск 2019 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии 16675 Повар

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Буинский ветеринарный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения.
 - 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.
 - 1.3. Требования к абитуриенту.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:
 - 3.1. Учебный план.
 - 3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану
 - 3.1.2. Сводные данные по бюджету времени.
 - 3.2. Календарный учебный график
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы
 - 4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся
 - 4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
 - 5.1. Кадровое обеспечение
 - 5.2. Учебно- методическое и информационное обеспечение
 - 5.3. Материально-техническое обеспечение.
 - 5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
 - 5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная характеристика программы.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКС).

Адаптированная образовательная программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и переутверждается.

Основными пользователями являются:

- преподаватели, сотрудники ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»
 - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по профессии Повар;
- абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);
- работодатели.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Федеральный закон РФ 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. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой

аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Устав ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной 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 18 марта 2014 г. № 06-281), Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 « 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06- 830 вн).

Используемые термины, определения и сокращения

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.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения- программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной образовательной программы профессионального обучения, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь,

проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки.

На освоение образовательной программы отводится **2310** учебных часов.

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2 разряда.

1.3. Требования к абитуриенту

На обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения I- VIII вида.

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 психолога – 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 профессионального обучения.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и 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:

- 2.2.1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
- 2.2.2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
- 2.2.3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.
- 2.2.4. Приготовление супов и соусов
- 2.2.5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
- 2.2.6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Учебный план

3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план представляет собой документ, который определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар:

- 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 учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев; продолжительность освоения образовательной программы – 95 недель, из них 67 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождение учебной практики; 10 недель - на производственную практику, 2 недели - на промежуточную аттестацию, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 13 недель, 2 недели учитывают выпадающие праздничные дни.

Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия – 45 минут. Перерывы между занятиями – 10 минут. После 4 урока установлен удлиненный перерыв для питания – 50 минут. Учебный

год в техникуме начинается 1 сентября, состоит из 2 семестров.

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- адаптационного;
- профессионального

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

В общеобразовательный цикл включены учебные дисциплины:

Основы безопасности жизнедеятельности

Физическая культура

Адаптационный учебный цикл включает изучение следующих дисциплин:

АД.01 Основы интеллектуального труда

АД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

АД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение

АД.04 Коммуникативный практикум

АД.05 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам адаптационного цикла – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла - дифференцированный зачет, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного

материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы.

Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на учебные дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится на 1 - 2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Производственная практика проводится концентрированно на 2 курсе в течение 10 недель.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Утверждаю
Директор ГАПОУ
«Буинский ветеринарный техникум»
_____ И.М. Гиниятуллин

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (для лиц с ОВЗ)**

по профессии: 16675 Повар

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев

План учебного процесса

Количество часов в неделю: 30 часов

№ п/п	Наименование циклов, дисциплин, практик	Формы промежуточно- аттестационные	Учебная нагрузка обучающихся (час)		Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам									
					1 курс				2 курс					Всего часов за 2 курс
					1сем	2 сем		Всего часов за 1 курс	2сем					
					17 н	22 н	ПА		17 н	11н	ПА	10 ПП	ИА	
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
ОУД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		173	138				78						95
ОУД.01	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, -, дз	39	10					17	22				39
ОУД.02	Физическая культура	-, -, -, дз	134	128	34	44		78	34	22				56
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		139	30				78						61
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	-, -, -, дз	22	4						22				22
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания	-, -, дз	56	14	17	22		39	17					17
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-, дз	39	8	17	22		39						
ОП.04	Охрана труда	-, -, -, дз	22	4						22				22
АУД.00	АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ		191	74				129						62
АУД.01	Основы интеллектуального труда	з	34	16	34			34						

АУД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-, -, 3	39	16		22		22	17				17
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-, 3	39	22	17	22		39					
АУД.04	Коммуникативный практикум	-, 3	34	10		34		34					
АУД.05	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	-, -, -, 3	45	10					34	11			45
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		1807	50	391	494		885	391	231		300	922
ПМ.01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.	-, Э											
МДК 01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод.		51	11	51			51					
УП.01	Учебная практика		144		144			144					
ПП.01	Производственная практика		48									48	
	Промежуточная аттестация						6						
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	-, Э											
МДК 02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.		34	5	34			34					
УП.02	Учебная практика		162		162			162					
ПП.02	Производственная практика		48									48	
	Промежуточная аттестация						6						

ПМ.03	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.	-, Э											
МДК 03.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.		98	10		98		98					
УП.03	Учебная практика		396			396		396					
ПП.03	Производственная практика		48								48		
	Промежуточная аттестация						6						
ПМ.04	Приготовление супов и соусов	-, -, Э											
МДК 04.01	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов		32	7					32				
УП.04	Учебная практика		144						144				
ПП.04	Производственная практика		54								54		
	Промежуточная аттестация									6			
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	-, -, Э											
МДК 05.01	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		35	7					35				
УП.05	Учебная практика		162						162				
ПП.05	Производственная практика		48								48		
	Промежуточная аттестация									6			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и	-, -, Э											

	напитков.												
МДК 06.01	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.		51	10				18	33				
УП.06	Учебная практика		198						198				
ПП.06	Производственная практика		54								54		
	Промежуточная аттестация									6			
	Учебная практика		1206		306	396		702	306	198			504
	Производственная практика		300								300		300
	Итого количество часов		2310		510	660		1170	510	330		300	1140
	Промежуточная аттестация						18				18		36
	Итоговая аттестация												1 нед.
Итоговая аттестация в форме выпускной квалификационной работы			всего	дисциплин и МДК	204	264			204	132			
Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год				учебной практики	306	396			306	198		0	
				произв. практики экзаменов	0	0			0	0		300	
				дифф. зачетов	0	1			1	4			
				зачетов	1	2			1	1			

3.1.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях).

Курсы	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Праздничная неделя	Каникулы	Всего
1	15,6	23,4	-	1	-	1	11	52
2	11,2	16,8	10	1	1	1	2	43
Всего:	26,8	40,2	10	2	1	2	13	95

3.2. Календарный учебный график

Календарный график учебного процесса (1 курс)

Курс	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль		март				апрель				май			июнь				июль				август		август														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ			Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ
																		К	К																																								

Календарный график учебного процесса (2 курс)

Курс	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль		март				апрель				май			июнь				июль				август		август															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
2	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ			Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	
																		К	К																																									

Условные обозначения:

Δ
К
П
А
Н

- учебная практика **18 часов**
- каникулы
- промежуточная аттестация
- производственная практика

Ω
*

- теоретическая подготовка 12 часов
- государственная итоговая аттестация
- неделя отсутствует

П н- праздничная неделя

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере). Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

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

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором техникума. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Всего за весь период обучения предусмотрено учебным планом 6 экзаменов, 6 дифференцированных зачетов, 5 зачетов.

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация проходит в течение одной недели во 2 семестре 2 курса, после прохождения производственной практики. Итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Для проведения итоговой аттестации в техникуме разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также требования к процедуре ее защиты, с

учетом особенностей ее проведения для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

По завершению обучения выдается свидетельство о профессиональном обучении по профессии Повар.

Фонды оценочных средств

ФОС по профессии «Повар» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся 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 техникумом самостоятельно. ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по учебной дисциплине, по профессиональному модулю рассматриваются на заседании методической комиссии по профессии, согласовываются с работодателем.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные адаптированной образовательной программой профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по теоретическому и практическому этапам обучения, предусмотренные учебным планом.

Оценка качества выполненных практических работ осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа преподавателей и мастеров образовательного учреждения по профилю профессии и внешних экспертов (представителей от работодателей).

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационной комиссии.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и учебной практики. Ведущий кадровый состав, работающий по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии Повар, имеет курсы

повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья. Педагогические работники, реализующие адаптированную образовательную программу профессионального обучения по профессии Повар, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекаются педагог – психолог, специалист по информационным средствам обучения.

5.2. Учебно- методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» обеспечивается учебно-методической документацией и учебными изданиями по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям адаптированной образовательной программы.

По адаптированной образовательной программе имеется соответствующая нормативная документация, рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям данной профессии.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню учебных дисциплин адаптированной образовательной программы.

Обучающимся данной образовательной программы обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, интернет ресурсам. Обеспеченность обучающихся учебной литературой соответствует нормативу – 1 экз. на одного обучающегося, в том числе электронными изданиями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Техникум для реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар» располагает материально- технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном), помещения для проведения практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для обучающихся), компьютерный класс, оснащенный компьютерами с доступом к сети Интернет.

Имеются все необходимые учебные кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями по профессии.

№	Наименование
1	Кабинеты: Технологии кулинарного производства Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	Лаборатории: технического оснащения и организации рабочего места микробиологии, санитарии и гигиены
3	Учебный кулинарный цех.
4	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный зал; актовый зал.

Для обеспечения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены требования к доступной среде:

- организация безбарьерной среды (пандус, поручни, кнопка вызова, волонтеры или дежурный для доступности перемещения внутри здания)
- программные средства специального назначения (версия для слабовидящих).

На базе техникума работает медицинский кабинет, кабинет релаксации, тренажерный и гимнастический зал, которые помогают поддерживать психологическое и физическое здоровье обучающихся.

5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально – практическую подготовку обучающихся. В адаптированной образовательной программе реализуются учебная и производственная практики. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Учебная практика по учебному плану предусмотрена 3 дня в неделю, чередуясь с теоретическим обучением. При проведении занятий учебной практики также предусмотрена частая смена видов деятельности обучающимися. Перед началом занятий мастер п/о обязательно проводит организационный момент, выявляя физическое и психическое состояние обучающихся. В минуты отдыха с такими обучающимися работает педагог - психолог, классный руководитель. Возможно выполнение упражнений на релаксацию, проведение тренингов, просмотр видеороликов, дискуссии.

По итогам прохождения производственной практики предусмотрены следующие формы отчетности:

- аттестационный лист;
- дневник производственной практики;
- производственная характеристика;
- отчет о ходе ПП обучающегося;
- отзыв от работодателя.

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

В ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебной, в техникуме ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности техникума - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

В техникуме созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно - деятельностного характера.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит педагогическому составу преподавателей и мастеров производственного обучения. Нравственный облик обучающихся, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательной программы, и программы целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся/слушателей в творческую деятельность, органически

связанную с их профессиональным становлением, т.е. в проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Внеучебная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в техникуме, столь же приоритетная, как и учебная. Воспитательная работа в техникуме реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление изнутри воспитательной системы техникума направлено на организацию совместной деятельности и общения обучающихся и других субъектов воспитательной деятельности, корректировку возникающих отношений в подростковой среде. Осуществляется управление через включение всех обучающихся в коллективные творческие дела. Они направлены на пользу техникума и окружающей его среды, через создание воспитывающих ситуаций, охватывающих тех обучающихся, отношения которых вызывают тревогу, и имеющих целью гуманизацию этих отношений и коррекцию их познавательного, эмоционально-мотивационного и поведенческого компонентов.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений и преступлений, а также случаев суицида;
- правовое воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;
- духовно нравственное и эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание

Для организации внеучебной работы за группой закрепляется классный руководитель.

Одним из основных направлений работы техникума является формирование навыков здорового образа жизни. Получить первую медицинскую помощь, пройти медицинское обследование, вакцинацию против инфекционных заболеваний могут все обучающиеся. В техникуме проходит пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся и населения: по профилактике и борьбе со СПИДом, инфекционными заболеваниями: информационное просвещение, участие в профилактических беседах, акциях, «День без табака», «Нет наркотикам», «Меняю сигарету на конфету», просмотр тематических фильмов, подготовка и демонстрация презентаций, участие в конкурсе социальной рекламы.

Администрация и педагогический коллектив техникума различными формами и методами создают условия для становления социально успешной личности, способной к адекватному и ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности на основе осознанного права.

Главное в работе администрации техникума по управлению воспитательным процессом - ориентация на развитие личности,

индивидуальную работу с обучающимися. В работе с молодежью стали больше учитываться национальные особенности обучающихся, традиции учебного заведения, активизирована ориентировка на общечеловеческие и гражданские ценности.

Несмотря на требующие специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья, данные обучающиеся вовлечены в общую образовательную систему, которая построена в техникуме. Это и учебный процесс, и конкурсы профессионального мастерства, внеурочные мероприятия, организация жизнедеятельности в общежитии.

Обучение в совместной образовательной среде лиц с ОВЗ и лиц без ограничения по здоровью, посредством обеспечения лицам с ОВЗ специальных условий обучения/воспитания и социальной адаптации, не снижающих в целом уровень образования для лиц, не имеющих ограничений по здоровью - это основные направления деятельности коллектива техникума.

В техникуме создан ряд условий для социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья:

К средовым условиям относятся элементы безбарьерной среды, наличие компьютеров и иных электронных приспособлений, облегчающих коммуникацию и т.п.

К содержательным условиям относится составление индивидуальной образовательной программы и индивидуальной программы психолого-педагогического сопровождения. Так же к организационным условиям относится вся система сопровождения, которая способствует реализации указанных условий, включая составление расписания занятий и коррекционных мероприятий с учетом особенностей обучающегося, в том числе и специфики его операциональных характеристик деятельности (темпа, работоспособности, продуктивности деятельности и т.п.). Обучение лиц с ОВЗ проходит в отдельных группах, но среда для них социализирована. А также для них имеется возможность обучаться в группах по профессиям совместно с лицами без ограничений здоровья, если это не препятствует успешному освоению образовательных программ всеми обучающимися. На уроках используются игровые технологии, технологии проблемного обучения, информационно-коммуникативные технологии, здоровые берегающие технологии. Для лиц с ОВЗ характерна частая смена видов деятельности в течение одного урока. Преподаватели внедряют в учебный процесс творческую и игровую деятельность. Уроки построены так, чтобы сочетались слуховое, визуальное и творческое восприятие. Физические минутки проводятся несколько раз за одно занятие. Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогом посредством выполнения индивидуальных, творческих работ и домашних заданий. Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на персональном компьютере, в форме тестирования).

