**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I.** | **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ** | **4** |
| **II.** | **I. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ** | **5-25** |
| 2.1. | Пояснительная записка | 5 |
| 2.1.1. | Цели реализации АПОП ОО обучающихся с нарушениями интеллекта и ОВЗ | 5 |
| 2.1.2. | Характеристика профессиональной деятельности выпускников | 6 |
| 2.1.3. | Принципы и подходы к формированию основной образовательной программы | 7 |
| 2.1.4 | Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с нарушениями интеллекта | 8 |
| 2.1.5. | Особые образовательные потребности обучающихся с нарушениями интеллекта | 11 |
| 2.2. | Планируемые результаты освоения АПОП | 12 |
| 2.2.1. | Профессиональные компетенции выпускника | 12 |
| 2.2.2. | Общие компетенции выпускника | 14 |
| 2.2.3. | Планируемые результаты освоения образовательной программы | 15 |
| 2.3. | Контроль и оценка результатов освоения АПОП обучающимися с нарушениями интеллекта и ОВЗ | 16 |
| 2.3.1. | Формы контроля и учета достижений обучающихся с нарушениями интеллекта | 18 |
| 2.3.2. | Результаты освоения АПОП – профессиональные компетенции | 20 |
| 2.3.3. | Результаты освоения АПОП – общие компетенции | 24 |
| 2.3.4. | Методы диагностики освоения программы. | 25 |
| **II.** | **СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ** | **26-28** |
| 3.1. | Особенности учебно-воспитательного процесса обучающихся с нарушениями интеллекта | 26 |
| 3.2. | Программы учебной и производственной практик | 27 |
| 3.3. | Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) | 28 |
| **IV.** | **ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ** | **29-43** |
| 4.1. | Учебный план | 29 |
| 4.1.1. | Система промежуточной и итоговой аттестации обучающихся с нарушениями интеллекта | 31 |
| 4.1.2. | Организация государственной итоговой аттестации выпускников | 32 |
| 4.1.3. | Программа государственной итоговой аттестации выпускников | 32 |
| 4.1.4. | Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации | 32 |
| 4.1.5. | Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации. | 33 |
| 4.2. | Условия реализации АПОП | 33 |
| 4.2.1. | Кадровые условия реализации адаптированной профессиональной образовательной программы обучающихся с нарушениями интеллекта | 35 |
| 4.3. | Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АПОП | 36 |
| 4.3.1. | Информационное обеспечение образовательного процесса | 36 |
| 4.3.2. | Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса | 36 |
| 4.3.3 | Перечень нормативных документов, рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы | 37 |
| 4.3.5. | Материально-техническое обеспечение реализации АПОП | 38 |
| 5. | 1. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников | 39 |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Адаптированная профессиональная образовательная программа КЧР ГБПОО

« Индустриально- технологический колледж» обучающихся с нарушениями интеллекта по профессии 13249 Помощник повора разработана Согласно п.9 статьи 2 ФЗ-№273 от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»: «**Образовательная программа** - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-­педагогических условий и в случаях, предусмотренных настоящим Федеральным законом, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов».

АПОП обучающихся с нарушениями интеллекта - это программа, которая учитывает особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности, особые образовательные потребности, обеспечивает комплексную коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

**Главными принципами программы являются:**

* Право каждого обучающегося на профессиональную подготовку с учетом его индивидуальных особенностей и возможностей.
* Признание интересов обучающегося, поддержка его успехов и создание условий для его самореализации.
* Право педагога на творчество и профессиональную деятельность.
* Психологический комфорт всех субъектов психологического взаимодействия.
* Охрана и укрепление здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
* Коллективное сотворчество педагогов, обучающихся и родителей во всех сферах жизни колледжа.

**Структура адаптированной основной образовательной программы**

Структура АПОП обучающихся с нарушениями интеллекта включает целевой, содержательный и организационный разделы.

Целевой раздел определяет общее назначение, цели, задачи и планируемые результаты реализации АПОП образовательной организацией, а также способы определения достижения этих целей и результатов.

Целевой раздел включает:

пояснительную записку;

планируемые результаты освоения обучающимися с нарушениями интеллекта АПОП;

систему оценки достижения планируемых результатов освоения АПОП.

Содержательный раздел определяет общее содержание образования обучающихся с нарушениями интеллекта и включает программы, ориентированные на достижение личностных и предметных результатов.

Организационный раздел определяет общие рамки организации образовательного процесса, а также механизмы реализации АПОП ГАОУ МО СПО «МонПК».

Организационный раздел включает:

учебный план;

систему специальных условий реализации основной образовательной

программы в соответствии с требованиями Стандарта

1. **ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ**
   1. **Пояснительная записка**
      1. **Цели реализации программы АПОП**

Цель реализации АПОП образования обучающихся с нарушениями интеллекта — обеспечение выполнения требований Стандарта.

Достижение поставленной цели при разработке и реализации Организацией АПОП предусматривает решение следующих основных задач:

― овладение обучающимися с нарушениями интеллекта учебной деятельностью, обеспечивающей формирование жизненных компетенций;

― формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие их личности (нравственно-эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое), в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями;

― достижение планируемых результатов освоения АПОП образования обучающимися с учетом их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей;

― выявление и развитие возможностей и способностей обучающихся с нарушениями интеллекта, через организацию их общественно полезной деятельности, проведения спортивно–оздоровительной работы, организацию художественного творчества и др. с использованием системы клубов, секций, студий и кружков, проведении спортивных, творческих и др. соревнований;

― участие педагогических работников, обучающихся, их родителей (законных представителей) и общественности в проектировании и развитии социальной среды колледжа.

**Цель колледжа** при обучении подростков с нарушениями интеллекта - коррекция отклонений в развитии обучающихся средствами образования и профессиональной подготовки, а также социально-педагогической реабилитации для последующей интеграции в общество, воспитание свободного, творчески мыслящего, образованного человека, открытого людям, умеющего быть успешным в деятельности.

**Цель** **АПОП** обучающихся с нарушениями интеллекта - осуществление профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий», формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие их личности (нравственное, эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое) в соответствии с принятыми в семье и обществе нравственными и социокультурными ценностями; овладение учебной деятельностью.

Формирование целостной системы «сопровождения» каждого обучающегося, направленное на решение образовательных задач, повышение эффективности качества обучения и воспитания; развитие жизненной компетенции обучающихся с с нарушениями интеллекта.

**Нормативный срок освоения** адаптированной профессиональной образовательной программыпри очной форме обучения составляет **2 года.**

**2.1.2.Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

**Область профессиональной деятельности выпускников**: выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий с учетом потребностей различных категорий населения.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

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

- технологическое оборудование пищевого производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции по подготовке продукции питания.

**Виды деятельности выпускников не соответствуют Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 13249 Кухонный рабочий .** **При составлении адаптированной образовательной программы внесены изменения в характеристику профессиональной деятельности выпускников с учетом возможностей здоровья обучающихся и характеристикой по ЕТКС.**

Обучающийся по профессии «Кухонный рабочий» готовится к следующим видам деятельности:

1. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из овощей и грибов.
2. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению супов и соусов.
4. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из рыбы.
5. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы.
6. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению холодных блюд и закусок.
7. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению сладких блюд и напитков.
8. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению хлебобулочных изделий

АПОП реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа. АООП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

**Успешность реализации цели программы** зависит от соблюдения следующих условий:

* личностно-ориентированного подхода к обучающемуся, обеспечение процесса самореализации и развития личности;
* психолого-педагогической поддержки обучающегося, создания благоприятного микроклимата в коллективе колледжа, профессионализма педагогов;
* самореализации
* использование педагогической диагностики;
* программно-методического обеспечения.

**2.1.3. Принципы и подходы к формированию АПОП**

В основу разработки АПОП обучающихся с нарушениями интеллекта заложены дифференцированный и деятельностный подходы.

Дифференцированный подход к построению АПОП для обучающихся с нарушениями интеллекта предполагает учет их особых образовательных потребностей, которые проявляются в неоднородности возможностей освоения содержания образования. Это обусловливает необходимость создания разных вариантов образовательной программы, в том числе и на основе индивидуального учебного плана. Варианты АПОП создаются в соответствии с дифференцированно сформулированными требованиями в ФГОС обучающихся с нарушениями интеллекта к:

― структуре образовательной программы;

― условиям реализации образовательной программы;

― результатам образования.

Применение дифференцированного подхода к созданию образовательных программ обеспечивает разнообразие содержания, предоставляя обучающимся с нарушениями интеллекта возможность реализовать индивидуальный потенциал развития.

Деятельностный подход основывается на теоретических положениях отечественной психологической науки, раскрывающих основные закономерности и структуру образования с учетом специфики развития личности обучающегося с нарушениями интеллекта.

Деятельностный подход в образовании строится на признании того, что развитие личности обучающихся с нарушениями интеллекта определяется характером организации доступной им деятельности (предметно-практической и учебной).

Основным средством реализации деятельностного подхода в образовании является обучение, как процесс организации познавательной и предметно-практической деятельности обучающихся, обеспечивающий овладение ими содержанием образования.

В контексте разработки АПОП для обучающихся с нарушениями интеллекта реализация деятельностного подхода обеспечивает:

* придание результатам образования социально и личностно значимого характера;
* прочное усвоение обучающимися знаний и опыта разнообразной деятельности и поведения, возможность их самостоятельного продвижения в изучаемых образовательных областях;
* существенное повышение мотивации и интереса к обучению, приобретению нового опыта деятельности и поведения;
* обеспечение условий для общекультурного и личностного развития на основе формирования базовых учебных действий, которые обеспечивают не только успешное усвоение некоторых элементов системы научных знаний, умений и навыков (академических результатов), но и прежде всего жизненной компетенции, составляющей основу социальной успешности.

В основу формирования адаптированной профессиональной образовательной программы обучающихся с нарушениями интеллекта положены следующие принципы:

* принципы государственной политики РФ в области образования (гуманистический характер образования, единство образовательного пространства на территории Российской Федерации, светский характер образования, общедоступность образования, адаптивность системы образования к уровням и особенностям развития и подготовки обучающихся и воспитанников и др.);
* принцип учета типологических и индивидуальных образовательных потребностей обучающихся;
* принцип коррекционной направленности образовательного процесса;
* принцип развивающей направленности образовательного процесса, ориентирующий его на развитие личности обучающегося и расширение его «зоны ближайшего развития» с учетом особых образовательных потребностей;
* онтогенетический принцип;
* принцип преемственности, предполагающий взаимосвязь и непрерывность образования обучающихся с нарушениями интеллекта на всех ступенях;
* принцип целостности содержания образования, поскольку в основу структуры содержания образования положено не понятие предмета, а ― «образовательной области»;
* принцип направленности на формирование деятельности, обеспечивает возможность овладения обучающимися с нарушениями интеллекта всеми видами доступной им предметно-практической деятельности, способами и приемами познавательной и учебной деятельности, коммуникативной деятельности и нормативным поведением;
* принцип переноса усвоенных знаний и умений и навыков, и отношений, сформированных в условиях учебной ситуации, в различные жизненные ситуации, что обеспечит готовность обучающегося к самостоятельной ориентировке и активной деятельности в реальном мире;
* принцип сотрудничества с семьей.

**2.1.4. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с нарушениями интеллекта.**

Умственная отсталость связана с нарушениями интеллектуального развития, которые возникают вследствие органического поражения головного мозга на ранних этапах онтогенеза (от момента внутриутробного развития до трех лет). Общим признаком у всех обучающихся с умственной отсталостью выступает недоразвитие психики с явным преобладанием интеллектуальной недостаточности, которое приводит к затруднениям в усвоении содержания образования и социальной адаптации.

Категория обучающихся с умственной отсталостью представляет собой неоднородную группу. В соответствии с международной классификацией умственной отсталости (МКБ-10) выделяют четыре степени умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую. Своеобразие развития детей с легкой умственной отсталостью обусловлено особенностями их высшей нервной деятельности, которые выражаются в разбалансированности процессов возбуждения и торможения, нарушении взаимодействия первой и второй сигнальных систем.

В структуре психики такого обучающегося в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью. При умственной отсталости страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является процесс мышления, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению. Вследствие чего знания обучающихся с умственной отсталостью об окружающем мире являются неполными и, возможно, искаженными, а их жизненный опыт крайне беден.

Развитие всех психических процессов у обучающихся с легкой умственной отсталостью отличается качественным своеобразием. При этом нарушенной оказывается уже первая ступень познания – **ощущения и восприятие.** Неточность и слабость дифференцировки зрительных, слуховых, кинестетических, тактильных, обонятельных и вкусовых ощущений приводят к затруднению адекватности ориентировки обучающихся с умственной отсталостью в окружающей среде. В процессе освоения отдельных учебных предметов это проявляется в замедленном темпе узнавания и понимания учебного материала.

Несмотря на имеющиеся недостатки обучающихся с умственной отсталостью оказывается значительно более сохранным, чем процесс **мышления**, основу которого составляют такие операции, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация. У этой категории обучающихся из всех видов мышления (наглядно-действенное, наглядно-образное и словесно-логическое) в большей степени нарушено логическое мышление, что выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта. Особые сложности возникают у обучающихся при понимании переносного смысла отдельных фраз или целых текстов. В целом мышление обучающегося с умственной отсталостью характеризуется конкретностью, некритичностью, ригидностью (плохой переключаемостью с одного вида деятельности на другой). Обучающимся с легкой умственной отсталостью присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: как правило, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия. Однако при особой организации учебной деятельности обучающихся этой группы, направленной на их обучение пользованию рациональными и целенаправленными способами выполнения задания, оказывается возможным в той или иной степени скорректировать недостатки мыслительной деятельности. Использование специальных методов и приемов, применяющихся в процессе коррекционно-развивающего обучения, позволяет оказывать влияние на развитие различных форм мышления обучающихся с умственной отсталостью, в том числе и словесно-логического.

Восприятие и осмысление учебного материала неразрывно связано с особенностями их **памяти.** Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с умственной отсталостью также обладает целым рядом специфических особенностей. Они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки. При этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; позже, чем у нормальных сверстников, формируется произвольное запоминание, которое требует многократных повторений. Менее развитым оказывается логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти обучающихся с нарушениями интеллекта проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала.

Однако использование различных дополнительных средств и приемов в процессе коррекционно-развивающего обучения (иллюстративной, символической наглядности, различных вариантов планов, вопросов педагога и т. д.) может оказать значительное влияние на повышение качества воспроизведения словесного материала. Вместе с тем, следует иметь в виду, что специфика мнемической деятельности во многом определяется структурой дефекта при умственной отсталости. В связи с этим учет особенностей обучающихся с нарушениями интеллекта разных клинических групп (по классификации М. С. Певзнер) позволяет создавать условия, способствующие развитию всех процессов памяти.

Особенности нервной системы обучающихся с нарушениями интеллекта проявляются и в особенностях их **внимания**, которое отличается сужением объема, малой устойчивостью, трудностями его распределения, замедленностью переключения. В значительной степени нарушено произвольное внимание, которое связано с волевым напряжением, направленным на преодоление трудностей, что выражается в его нестойкости и быстрой истощаемости. Однако, если задание посильно и интересно для обучающегося, то его внимание может определенное время поддерживаться на должном уровне. Также в процессе обучения обнаруживаются трудности сосредоточения на каком-либо одном объекте или виде деятельности. Под влиянием специально организованного обучения и воспитания объем внимания и его устойчивость значительно улучшаются, что позволяет говорить о наличии положительной возрастной динамики, но вместе с тем, эти показатели не достигают возрастной нормы.

Для успешного обучения необходимы достаточно развитые **представления и воображение**. Представлениям обучающимся с нарушениями интеллекта свойственна недифференцированость, фрагментарность, уподобление образов, что, в свою очередь, сказывается на узнавании и понимании учебного материала. Воображение как один из наиболее сложных процессов отличается значительной несформированностью, что выражается в его примитивности, неточности и схематичности.

У обучающихся с нарушениями интеллекта отмечаются недостатки в развитии **речевой деятельности**, физиологической основой которых является нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами, что, в свою очередь, проявляется в недоразвитии речи. Трудности звукобуквенного анализа и синтеза, восприятия и понимания речи обусловливают различные виды нарушений письменной речи. Снижение потребности в речевом общении приводит к тому, что слово не используется в полной мере как средство общения; активный словарь не только ограничен, но и наполнен штампами; фразы однотипны по структуре и бедны по содержанию. Недостатки речевой деятельности этой категории обучающихся напрямую связаны с нарушением абстрактно-логического мышления. Следует отметить, что речь обучающихся с нарушениями интеллекта в должной мере не выполняет своей регулирующей функции, поскольку зачастую словесная инструкция оказывается непонятой, что приводит к неверному осмысливанию и выполнению задания. Однако в повседневной практике такие подростки способны поддержать беседу на темы, близкие их личному опыту, используя при этом несложные конструкции предложений.

Психологические особенности обучающихся с нарушениями интеллекта проявляются и в нарушении **эмоциональной сферы**. При легкой умственной отсталости эмоции в целом сохранны, однако они отличаются отсутствием оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностью. Отсутствуют или очень слабо выражены переживания, определяющие интерес и побуждение к познавательной деятельности, а также с большими затруднениями осуществляется воспитание высших психических чувств: нравственных и эстетических.

**Волевая** сфера обучающихся с нарушениями интеллекта характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью. Такие обучающиеся предпочитают выбирать путь, не требующий волевых усилий, а вследствие непосильности предъявляемых требований у некоторых из них развиваются такие отрицательные черты личности, как негативизм и упрямство. Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы обучающихся с умственной отсталостью оказывают отрицательное влияние на характер их **деятельности,** особенно произвольной, что выражается в недоразвитии мотивационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы. Эти недостатки особенно ярко проявляются в учебной деятельности, поскольку обучающиеся приступают к ее выполнению без необходимой предшествующей ориентировки в задании и, не сопоставляя ход ее выполнения, с конечной целью. В процессе выполнения учебного задания они часто уходят от правильно начатого выполнения действия, «соскальзывают» на действия, произведенные ранее, причем переносят их в прежнем виде, не учитывая изменения условий. Вместе с тем, при проведении длительной, систематической и специально организованной работы, направленной на обучение этой группы обучающихся целеполаганию, планированию и контролю, им оказываются доступны разные виды деятельности: изобразительная и конструктивная деятельность, игра, в том числе дидактическая, ручной труд, некоторые виды профильного труда. Следует отметить независимость и самостоятельность этой категории обучающихся в уходе за собой, благодаря овладению необходимыми социально-бытовыми навыками.

Нарушения высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обусловливают проявление некоторых специфических особенностей личности обучающихся с нарушениями интеллекта, проявляющиеся в примитивности интересов, потребностей и мотивов, что затрудняет формирование правильных отношений со сверстниками и взрослыми.

**2.1.5. Особые образовательные потребности обучающихся с нарушениями интеллекта.**

Недоразвитие познавательной, эмоционально-волевой и личностной сфер обучающихся с нарушениями интеллекта разных групп проявляется не только в качественных и количественных отклонениях от нормы, но и в глубоком своеобразии их социализации. Они способны к развитию, хотя оно и осуществляется замедленно, атипично, а иногда с резкими изменениями всей психической деятельности обучающегося. При этом, несмотря на многообразие индивидуальных вариантов структуры данного нарушения, перспективы образования обучающихся с нарушениями интеллекта детерминированы в основном степенью выраженности недоразвития интеллекта, при этом образование, в любом случае, остается нецензовым.

Таким образом, современные научные представления об особенностях психофизического развития разных групп обучающихся с нарушениями интеллекта позволяют выделить образовательные потребности, как общие для всех обучающихся с нарушениями интеллекта, так и специфические.

К общим потребностям относятся:

* обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого, как через содержание образовательных областей, так и в процессе индивидуальной работы;
* раннее получение специальной помощи средствами образования;
* психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и коллективом группы;
* психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и образовательной организации;
* постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы образовательной организации.
  1. **Планируемые результаты освоения АПОП**

Структура и содержание планируемых результатов освоения АООП должны адекватно отражать требования Стандарта, передавать специфику образовательного процесса, в частности, специфику профессиональной подготовки обучающихся по профессии 13249 Кухонный рабочий, соответствовать возможностям обучающихся. Результаты освоения адаптированной профессиональной образовательной программы обучающихся с нарушениями интеллекта оцениваются как итоговые на момент завершения профессиональной подготовки.

Освоение АПОП обеспечивает достижение обучающимися с нарушениями интеллекта двух видов результатов: личностных и предметных.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с нарушениями интеллекта в культуру, овладение ими социо - культурным опытом.

Личностные результаты освоения АПОП включают индивидуально-личностные качества и социальные компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

В связи с тем, что способности к обучению обучающихся с нарушениями интеллекта сугубо индивидуальны, приведённые ниже требования по формированию умений и навыков могут быть применимы не ко всем обучающимся, но являются ориентиром, к которому следует стремиться.

В образовании подростка с нарушениями интеллекта особое значение придается развитию его жизненной компетенции.

Выпускник, освоивший АПОП в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 13249 Кухонный рабочий должен обладать общими и профессиональными компетенциями

**Общие и профессиональные компетенции не соответствуют Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии «Кухонный рабочий». При составлении АПОП внесены изменения в компетенции в соответствии с психическими и личностными особенностями обучающихся и характеристикой по ЕТКС.**

* + 1. **Профессиональные компетенции выпускника**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование |
| 1 | 2 |
| **5.2.1.** | **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. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. |
| **5.2.2.** | **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 | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3 | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий. |
| ПК 2.4 | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых блюд из яиц и творога. |
| ПК 2.5. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых мучных блюд из теста с фаршем. |
| **5.2.3.** | **Приготовление супов и соусов.** |
| ПК 3.1. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению бульонов и отваров. |
| ПК 3.2. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению простых супов. |
| ПК 3.3. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 3.4. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению простых холодных и горячих соусов. |
| **5.2.4.** | **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. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых блюд из рыбы с костным скелетом. |
| **5.5.5.** | **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. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых блюд из домашней птицы. |
| **5.5.6.** | **Приготовление холодных блюд и закусок** |
| ПК 6.1. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями |
| ПК 6.2. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению салатов. |
| ПК 6.3. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых холодных закусок. |
| ПК 6.4. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых холодных блюд. |
| **5.2.7.** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |
| ПК 7.1. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых холодных и горячих сладких блюд. |
| ПК 7.2. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению простых горячих напитков. |
| ПК 7.3. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых холодных напитков. |
| **5.2.8.** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |
| ПК 8.1. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых хлебобулочных изделий и хлеба. |

* + 1. **Общие компетенции выпускника**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 3 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его в санитарном состоянии |

2.2.3. Планируемые результаты освоения образовательной программы.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Направление  деятельности | Задачи | Организаторы работы | Сроки  реализации | Ресурсы | Ожидаемый результат |
| Учебная  деятельность | Способствовать формированию прочных знаний, умений и навыков | Заместитель директора по УВР, педагоги. | Конец  учебного  года | Учебная деятельность, использование часов регионального компонента, учебные экскурсии, работа методического совета колледжа | 100% успеваемость обучающихся |
| Воспитательная  деятельность | Способствовать формированию общепринятых норм поведения, расширению кругозора и интересов обучающихся, коррекция личностных качеств, развитие творческого потенциала. | Начальник отдела по воспитательной и социальной работе, педагоги, методический совет колледжа. | Окончание обучения в колледже | Классные воспитательные часы, использование возможностей системы дополнительного образования, консультативная и разъяснительная работа с семьями обучающихся. | Успешная социализация и интеграция в общество. |
| Трудовая, профессиональная  профориентацио  нная работа | Способствовать формированию профессиональных и трудовых умений и навыков | Мастер производственного обучения, педагоги спецдисциплин | Окончание обучения в колледже | Сотрудничество со школами города, социальными партнерами, связь с центром занятости г. Черкесска | Профессиональная, трудовая деятельность обучающихся по окончании колледжа. |
| Корреционно-  развивающая  деятельность | Исправление и коррекция недостатков умственного и физического развития обучающихся | Педагогический коллектив колледжа, медработник | Окончание обучения в колледже | Коррекционно-развивающие занятия в соответствии с учебным планом. коррекционная направленность уроков и воспитательной работы. | Коррекция эмоционально-­волевой сферы обучающихся. |
| Социальная  защита  обучающихся | Создание единой инфраструктуры социальной защиты обучающихся. | Социальные педагоги. | Окончание обучения в колледже | Совместная работа с органами социальной защиты, работа с семьями обучающихся. оздоровительная работа в колледже. | Успешная социальная адаптация обучающихся, обеспечение защиты их прав. |
| Дополнительное  образование | Развитие индивидуальных возможностей, познавательных интересов, коррекция личностных качеств, профессиональная ориентация, оздоровление обучающихся. | Зам по УВР | Конец  учебного  года | Связь с культурными учреждениями города. | Успешная социализация обучающихся. |

**2.3. Контроль и оценка результатов освоения АПОП обучающимися с нарушениями интеллекта**

Основными направлениями и целями оценочной деятельности в соответствии с требованиями Стандарта являются оценка образовательных достижений обучающихся и оценка результатов деятельности образовательных организаций и педагогических кадров. Полученные данные используются для оценки состояния и тенденций развития системы образования.

Система оценки достижения обучающимися с нарушениями интеллекта планируемых результатов освоения АПОП призвана решить следующие **задачи**:

* закреплять основные направления и цели оценочной деятельности, описывать объект и содержание оценки, критерии, процедуры и состав инструментария оценивания, формы представления результатов, условия и границы применения системы оценки;
* ориентировать образовательный процесс на нравственное развитие и воспитание обучающихся, достижение планируемых результатов освоения содержания учебных предметов и формирование базовых учебных действий;
* обеспечивать комплексный подход к оценке результатов освоения АПОП, позволяющий вести оценку предметных и личностных результатов;
* предусматривать оценку достижений обучающихся и оценку эффективности деятельности образовательной организации;
* позволять осуществлять оценку динамики достижений обучающихся и развития их жизненной компетенции.

Результаты достижений обучающихся с нарушениями интеллекта в овладении АПОП являются значимыми для оценки качества образования обучающихся.

При определении подходов к осуществлению оценки результатов целесообразно опираться на следующие **принципы**:

1. дифференциации оценки достижений с учетом типологических и индивидуальных особенностей развития и особых образовательных потребностей обучающихся с нарушениями интеллекта;
2. динамичности оценки достижений, предполагающей изучение изменений психического и социального развития, индивидуальных способностей и возможностей обучающихся;
3. единства параметров, критериев и инструментария оценки достижений в освоении содержания АПОП, что сможет обеспечить объективность оценки в разных образовательных организациях.

Эти принципы, отражая основные закономерности целостного процесса образования обучающихся с умственной отсталостью, самым тесным образом взаимосвязаны и касаются одновременно разных сторон процесса осуществления оценки результатов их образования.

При разработке системы оценки достижений обучающихся в освоении содержания АПОП необходимо ориентироваться на представленный Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 16675 Повар перечень планируемых результатов.

Планируемые результаты освоения обучающимися с нарушениями интеллекта АПОП образования должны:

* обеспечивать связь между требованиями Стандарта, образовательным процессом и системой оценки результатов освоения АПОП;
* являться основой для разработки АПОП образовательными организациями;
* являться содержательной и критериальной основой для разработки рабочих программ учебных предметов и учебно-методической литературы, а также для системы оценки качества освоения обучающимися АПОП в соответствии с требованиями Стандарта.

Освоение АПОП обеспечивает достижение обучающимися с нарушениями интеллекта следующих результатов: личностных и предметных.

Структура и содержание планируемых результатов освоения АПОП должны адекватно отражать требования Стандарта, передавать специфику образовательного процесса (в частности, специфику целей изучения отдельных учебных дисциплин), соответствовать возможностям обучающихся.

Личностные результаты освоения АПОП включают индивидуально - личностные качества, жизненные и социальные компетенции обучающегося и ценностные установки.

Достижение личностных результатов обеспечивается содержанием отдельных учебных предметов и внеурочной деятельности; овладением доступными видами деятельности; опытом социального взаимодействия.

Предметные результаты освоения АПОП включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой предметной области, готовность к их применению. Предметные результаты, достигнутые обучающимися с нарушениями интеллекта, не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося на второй курс и рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

АПОП определяет два уровня овладения предметными результатами: **минимальный и достаточный.** **Минимальный уровень** является обязательным для всех обучающихся с нарушениями интеллекта. Отсутствие достижения этого уровня по отдельным предметам не является препятствием к продолжению образования по варианту программы. В том случае, если обучающийся не достигает минимального уровня овладения по всем или большинству учебных предметов, то по рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии и с согласия родителей (законных представителей) образовательная организация может перевести обучающегося на обучение по индивидуальному плану (СИОП).

ГАОУ МО СПО «МонПК», реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем и мастером производственного обучения в процессе обучения.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, контрольно - оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

В целом оценка достижения обучающихся с нарушениями интеллекта должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов. Усвоенные обучающимися даже незначительные по объему и элементарные по содержанию знания и умения должны выполнять коррекционно-развивающую функцию, поскольку они играют определенную роль в становлении личности обучающегося и овладении им социальным опытом.

Для преодоления формального подхода в оценивании результатов учебных дисциплин освоения АПОП обучающимися с нарушениями интеллекта необходимо, чтобы балльная оценка свидетельствовала о качестве усвоенных знаний. В связи с этим **основными критериями** оценки планируемых результатов являются следующие:

* соответствие/несоответствие науке и практике;
* прочность усвоения (полнота и надежность).

Таким образом, усвоенные результаты учебных дисциплин могут быть оценены с точки зрения достоверности как «верные» или «неверные». Критерий «верно» / «неверно» свидетельствует о частотности допущения тех или иных ошибок, возможных причинах их появления, способах их предупреждения или преодоления. По критерию прочности могут оцениваться как удовлетворительные; хорошие и очень хорошие (отличные).

Результаты овладения АПОП выявляются в ходе выполнения обучающимися разных видов заданий, требующих верного решения:

* по способу предъявления (устные, письменные, практические);
* по характеру выполнения (репродуктивные, продуктивные, творческие).

Чем больше верно выполненных заданий к общему объему, тем выше показатель надежности полученных результатов, что дает основание оценивать их как «удовлетворительные», «хорошие», «очень хорошие» (отличные).

В текущей оценочной деятельности целесообразно соотносить результаты, продемонстрированные обучающимся с оценками типа:

«неудовлетворительно», если обучающийся верно выполняет менее 35% заданий;

«удовлетворительно» (зачет), если обучающиеся верно выполняют от 35% до 50% заданий;

«хорошо» — от 51% до 65% заданий.

«очень хорошо» (отлично) свыше 65%.

Предметом учета и оценки достижений обучающихся являются:

* результаты обученности по учебным дисциплинам, т.е. качество усвоения учебного материала (полнота и осознанность знаний, умение применять знания в стандартной и нестандартной ситуациях, умение выбирать наиболее целесообразные средства для выполнения учебной задачи с учетом особенностей предмета и др.);
* уровень сформированности личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных умений (метапредметные результаты);
* имеющиеся затруднения и индивидуальный прогресс обучающегося (с учетом стартового уровня).

Объектами оценивания являются: устные ответы, доклады; письменные, творческие работы, рабочие и контрольные тетради обучающихся, выполненные задания.

Система учета достижений и их оценивания предполагает:

1. Использование наряду с оценочными, безоценочных форм представления результатов образовательной деятельности - совокупности выполненных заданий, творческих работ, элементов работы по проектам, документов, свидетельствующих об участии;
2. Перемещение акцента в оценке с того, чего не знает и не умеет обучающийся, на то, что знает и умеет по данному вопросу;
3. Стимулирование обучающегося стремиться к объективному контролю, а не сокрытию своего незнания и неумения; формирование потребности в адекватной и конструктивной самооценке;
4. Использование оценки в виде суждений о причинах допущенных ошибок и возможных путях их исправления;

Определяющими функциями системы оценивания, обусловленными возрастными психологическими особенностями и накопленным у обучающихся социальным опытом, таким образом, являются:

* воспитательная - формирование положительной мотивации к учению, навыков самоконтроля;
* эмоциональная - создание соответствующего оценке эмоционального фона, стимулирующего к учению, ориентирующего на возможность успеха;
* социальная - определение соответствия достигнутых обучающимися результатов, установленных государством, обществом, семьей нормам и ожиданиям.

**2.3.1. Формы контроля и учета достижений обучающихся:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Обязательные формы и методы контроля | Иные формы учета достижений | | |
| **Текущий контроль** | **Итоговый контроль** | **Урочная деятельность** | **внеурочная**  **деятельность** |
| * устный опрос; * самостоятельная работа; * доклад; * творческая работа; * контрольное списывание; * тестовые задания; * устный опрос; * проверка выполнения письменных домашних заданий; * проверка выполнения письменных заданий, практических работ; * контрольные работы; * тестирование (письменное или компьютерное); * контроль выполнения внеаудиторной самостоятельной работы (в письменной или устной форме). | По учебным дисциплинам:   * зачет; * дифференцированный зачет; * экзамен.   По профессиональным модулям  – экзамен квалификационный  По учебной и производственной практике  – зачет или дифференцированный зачет;   * проверочные работы * выпускная квалификационная работа, * квалификационный экзамен; | - анализ динамики текущей успеваемости | * участие в выставках, * конкурсах, * соревнованиях; * активность в проектах и программах внеурочной деятельности; * творческий отчет |

**2.3.2 Результаты освоения АПОП – профессиональные компетенции**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел (тема) междисциплинарного курса** | **Результаты (**освоенные профессиональные компетенции) | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| **Раздел №1 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»** | ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | * Правильность определения органолептическим способом годности овощей и грибов; * обоснованность выбора оборудования, производственного инвентаря, посуды для обработки и нарезки овощей и грибов; * рациональная организация рабочего места * правильность обработки овощей и грибов; * правильность нарезание и формование традиционные виды овощей и грибов; * последовательность подготовки овощей и плодов для фарширования: * последовательность и соблюдение температурного режима при охлаждении и замораживании нарезанных овощей и грибов; * обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов; * правильность выполнения вспомогательных работ по приготовлению блюд из овощей и грибов: * своевременность уборки рабочего места согласно требованиям СанПиН | *Наблюдение,*  *тестирование,*  *экспертная оценка,*  *устный опрос, дифференцированный зачет.*  *Устный экзамен.*  *Практический экзамен* |
| ПК.1.2. Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. |
| **Раздел № 2 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | * Правильность определения органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; * правильность подготовки круп, жиров, сахара, яиц, муки, молока; * обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; * рациональность применения способов минимизации отходов при подготовке продуктов; * соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией; * соблюдение температурного режима и правил приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; * своевременность и качество уборки рабочего места согласно требованиям СанПиН. | *Наблюдение,*  *тестирование,*  *экспертная оценка, выполнения работы,*  *дифференцированный зачет,*  *устный опрос* |
| ПК2.2, ПК2.3. ПК2.4.  ПК2.5.Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению каш и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. |
| **Раздел № 3**  **«Технология приготовления супов и соусов»** | ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.  ПК3.2.ПК3.3.ПК3.4  Выполнять вспомогательные работы по приготовлению простых супов. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов. | * Правильность определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; * обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов; * правильность подготовки сырья для приготовления бульонов и отваров. * соблюдение последовательности выполнения вспомогательных работ по приготовлению и оформлению основных супов и соусов; * соблюдение температурного режима при охлаждении, замораживании, размораживании и разогревании отдельных компоненты для соусов; * соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией; * своевременность и качество уборки рабочего места согласно требованиям СанПиН | *Наблюдение,*  *тестирование,*  *экспертная оценка на практическом занятии,*  *дифференцированный зачет,*  *устный опрос* |
| **Раздел №4 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.** | ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом. | * Правильность определения органолептическим способом качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; * обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; * правильность выполнения первичной обработки рыбы с костным скелетом; * соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией; * правильность выполнения процессов по приготовлению рыбы с костным скелетом; * правильность выполнения процессов по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом: * соблюдение последовательности выполнения приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией; * соблюдение последовательности выполнения вспомогательных работ по приготовлению и оформлению блюд из рыбы; * соблюдение последовательности выполнения приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией; * своевременность и качество уборки рабочего места согласно требованиям СанПиН. | *Наблюдение,*  *экспертная оценка на практическом занятии,*  *устный опрос* |
| ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых блюд из рыбы с костным скелетом. |
| **Раздел № 5 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы** | ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | * Правильность определения органолептическим способом качества мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; * обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; * правильность выполнения обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы, основных полуфабрикатов; * соблюдение последовательности выполнения вспомогательных работ по приготовлению и оформлению блюд из мяса и домашней птицы; * соблюдение последовательности выполнения приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией; * своевременность и качество уборки рабочего места согласно требованиям СанПиН. | *Наблюдение,*  *экспертная оценка на практическом занятии,*  *устный опрос* |
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. ПК 5.4.  Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и мясных продуктов, из домашней птицы. |
| **Раздел № 6 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.** | ПК 6.1.  ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.  Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению бутербродов и гастрономических продукты порциями, салатов, простых холодных закусок и блюд | * Правильность определения органолептическим способом качества гастрономических продуктов; * обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; * соблюдение последовательности выполнения вспомогательных работ по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок; * правильность оценки качества холодных блюд и закусок; * обоснованность выбора способов хранения с соблюдением температурного режима; * соблюдение последовательности технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; * соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией; * своевременность и качество уборки рабочего места согласно требованиям СанПиН. | *Наблюдение,*  *экспертная оценка выполнения практической работы,*  *устный опрос, дифференцированный зачет* |
| **Раздел № 7 Технология приготовления сладких блюд и напитков.** | ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.  Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых холодных и горячих сладких блюд, горячих напитков, простых холодных напитков | Правильность определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соответствия технологическим требованиям простым сладким блюдам и напиткам;   * обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков; * соблюдение последовательности выполнения вспомогательных работ по приготовлению и оформлению сладких блюд и напитков; * соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией; * правильность оценки качества готовых блюд. * Своевременность и качество уборки рабочего места, согласно требованиям СанПиН | *Наблюдение,*  *экспертная оценка на практическом занятии,*  *устный опрос* |
| **Раздел № 8 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** | ПК 8.1. Выполнять вспомогательные работы по приготовлению и оформлению простых хлебобулочных изделий и хлеба. | * Правильность определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; * правильность определения их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; * обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; * соблюдение последовательности выполнения вспомогательных работ по приготовлению и оформлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; * соблюдение последовательности выполнения приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией. * правильность определения оценки качества готовых изделий. | *Наблюдение,*  *экспертная оценка выполнения практической работы,*  *устный опрос, дифференцированный зачет* |

**2.3.3. Результаты освоения АПОП – общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - Проявление интереса к будущей профессии через:  - повышение качества обучения по ПМ;  -участие в конкурсах профмастерства;  -организация и проведение выставок кулинарных блюд, изделий;  -проведение мастер-классов. | *Экспертное наблюдение и оценка на занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.* |
| ОК 2. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения. | *Экспертное наблюдение и оценка на занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, во внеурочное время* |
| ОК 3.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | - проявление ответственности, аккуратности в работе, соблюдение санитарных норм и правил. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.* |

***Личностные результаты*** включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающихся в различных средах.

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, которые, в конечном итоге, составляют основу этих результатов.

**Оценка деятельности педагогических кадров,** осуществляющих образовательную деятельность обучающихся с нарушениями интеллекта, осуществляется на основе интегративных показателей, свидетельствующих о положительной динамике развития обучающегося («было» — «стало») или в сложных случаях сохранении его психоэмоционального статуса. В целом эта оценка должна соответствовать требованиям, изложенным в профессиональном стандарте педагога. Оценка результатов деятельности образовательной организации осуществляется в ходе ее аккредитации, а также в рамках аттестации педагогических кадров. Она проводится на основе результатов итоговой оценки достижения планируемых результатов освоения АПОП с учетом:

* результатов мониторинговых исследований разного уровня (федерального, регионального, муниципального);
* условий реализации АПОП;
* особенностей контингента обучающихся.
* Оценка результатов деятельности системы образовательного учреждения, педагогических работников учитывает планируемые результаты освоения обучающимися адаптированной профессиональной образовательной программы.

**2.3.4. Методы диагностики освоения программы.**

Диагностика освоения программ обеспечивается системой социально педагогического, медико-психологического сопровождения.

Система сопровождения включает в себя:

* Психологическую диагностику развития познавательных процессов и эмоционально-волевой сферы обучающихся.
* Медицинский контроль состояния здоровья обучающихся.
* Социологические обследования уровня удовлетворенности условиями обучения, содержанием образования.
* Педагогическую диагностику развития учебных и профессиональных умений и навыков.
* Аттестацию достижений обучающихся.

Медицинский контроль за состоянием здоровья обучающихся, условиями организации учебного процесса осуществляется медицинским работником колледжа.

Для коррекции в нарушении социализации обучающихся значимой является система социальной поддержки, которая складывается из единства ниже перечисленных функций: диагностика, выявление проблемных детей, информации (природе проблемы, о ребенке, о путях решения), консультации, первичной помощи в решении проблем, защиты прав ребенка в сфере образования и других сферах общественной жизни.

В деятельность социального педагога входит также:

* предупреждение отсева обучающихся;
* взаимодействие с классными руководителями и педагогами в целях координации действий с определенными группами обучающихся и предупреждения конфликтных ситуаций:
* учет педагогически и социально неблагополучных семей в целях координации их последующей работы по выправлению ситуации;
* взаимодействие со всеми возможными государственными учреждениями, социальными службами, общественными организациями и частными лицами на случай оказания необходимой помощи социально-незащищенным учащимся (органы местного самоуправления, органы опеки и попечительства, ГИБДД, паспортной службой, страховыми компаниями и др.)

На основе этих функций социальный педагог выполняет конкретные действия, направленные на решение проблем социального развития каждого подопечного.

Для внутриколледжной педагогической диагностики используются методы педагогического наблюдения, промежуточные контрольные работы.

1. **Содержательный раздел**
   1. **Особенности учебно-воспитательного процесса обучающихся с умственной отсталостью**

Обучение по АПОП осуществляется для выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида при наличии медицинских показаний. В колледже организовано совместное обучение обучающихся с разными образовательными потребностями.

Согласно санитарно-гигиеническим нормам, предусмотренным для данного контингента обучающихся, недельная нагрузка составляет 35 часов при шестидневной рабочей неделе. Продолжительность урока - 45 мин. В соответствии с нормами максимально допустимой нагрузки, учебное расписание предусматривает не более 6 уроков в день.

Рабочие программы для обучающихся с ОВЗ составляются на основе на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии Кухонный рабочий код 13249. Они соответствуют требованию ФГОС, модифицированы и адаптированы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: осуществлен отбор содержания в соответствии с потребностями и возможностями здоровья обучающихся, исключены сложные приемы деятельности, углублены метапредметные связи, в частности с основами микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, техническое оснащение и организация рабочего места, физиологией питания с основами товароведения продовольственных товаров санитарией, учитывается региональный компонент.

Содержание учебных дисциплин имеют четко выраженную практическую направленность на приобретение жизненно-необходимых адаптивных умений и навыков. Учебный материал максимально связан с реальной жизнью обучающихся, что повышает мотивацию к обучению, формирует устойчивые познавательные интересы. Увеличивается частота обращения к одной и той же учебной информации на разных предметах, усиливаются метапредметные связи. Количество, зачетов определяется с учетом особенностей здоровья.

Рабочие программы определяют цели и задачи изучения учебной дисциплины, возможные уровни освоения учебного материала, критерии и способы оценки образовательных результатов. Исходя из особенностей психического развития и индивидуальных возможностей данной категории обучающихся, рабочие программы сориентированы на социальную реабилитацию подростков и подготовку их к самостоятельной трудовой деятельности. Для реабилитации обучающихся по общеобразовательным предметам, их социальной адаптации включены предметы: основы культуры речи и речевой этикет, история родного края, математика, здоровье и труд в условиях Крайнего Севера, основы безопасности жизнедеятельности и физическая культура.

Количество часов, отведенное на изучение программного материала, планируется исходя из индивидуального учебного плана. АПОП рассматриваются на заседании цикловой комиссии ГАОУ МО СПО «МонПК» и рекомендован к использованию в учебном процессе.

При изучении учебного материала по междисциплинарным курсам, учебной практике учитываются следующие факторы: доступность учебного материала для данной категории обучающихся, дидактическая коррекционная значимость изучаемых предметов. Учёт этих факторов выражается в том, что составленные программы по предметам направлены на развитие у обучающихся обобщенных трудовых умений и на сознательное овладение приемами труда.

Для изучения нового материала применяются различные методы: рассказ, беседа, экскурсия и т.д. Помимо урока существуют и другие формы организации учебной работы: экскурсии, практические и лабораторные работы, домашняя самостоятельная работа, учебная и производственная практика. Учебная практика включает в себя изучение технологических и комплексных тем. Изучение технологических тем знакомит учащихся с определенной частью какого-либо целостного технологического цикла. Цель изучения таких тем состоит в ознакомлении обучающихся с новыми приемами работы, повторением соответствующих теоретических сведений. При изучении комплексных тем обучающиеся знакомятся с каким-либо полным технологическим циклом.

В целях преодоления отставаний в учебе проводятся групповые, индивидуальные консультации (коррекционные занятия).

Организация образовательного процесса для данной категории обучающихся строится с учетом психологических особенностей каждого обучающегося на принципах индивидуализации и дифференциации. Специальный педагогический подход позволит обучающимся овладеть учебным материалом на уровне достаточном для самостоятельной профессиональной деятельности в сфере производительного труда и социальной адаптации.

В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена. При этом квалификационная работа проводится за счет времени, отведенного на учебную практику. **Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.**

При успешном освоении АПОП, обучающимся выдается свидетельство установленного образца

* 1. **Программы учебной и производственной практик (Приложение 1)**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 13249 Кухонный рабочий практика является обязательным разделом АПОП и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Все практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика предусмотрена графиком учебного процесса в рамках профессиональных модулей. База учебной практики - учебное заведение, предприятия- партнеры.

Цели учебной практики:

- закрепление знаний и приобретение необходимых практических навыков работы, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов;

- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в решение отдельных задач по месту прохождения практики;

- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления результатов выполненных практических заданий;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;

- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета.

Цель производственной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе изучения профессиональных модулей;

- приобретение профессиональных умений и навыков;

- приобщение обучающихся к социальной среде организации с целью приобретения социально личностных компетенций, необходимых для работы в социальной сфере;

- сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе.

Аттестация по итогам производственной практики производится в форме дифференцированного зачета на основании представленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Результат:

1) владение умениями на уровне квалификационных требований к профессии «Повар», применение сформированных умений для решения учебных и практических задач;

2) знание правил поведения в ситуациях профессиональной деятельности и продуктивность межличностного взаимодействия в процессе реализации задания;

3) знание технологической карты и умение следовать ей при выполнении заданий;

4) знание правил техники безопасности и их применение в учебных и жизненных ситуациях.

В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

По завершению обучения, обучающиеся должны самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

* 1. **Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) (Приложения)**

Исходя из особенностей психического развития и индивидуальных возможностей данной категории обучающихся, рабочие программы сориентированы на социальную реабилитацию подростков и подготовку их к самостоятельной трудовой деятельности.

При изучении учебного материала по предметам теоретического и производственного обучения учитываются следующие факторы: доступность учебного материала для данной категории обучающихся, дидактическая коррекционная значимость изучаемых предметов. Учёт этих факторов выражается в том, что составленные программы по предметам направлены на развитие у учащихся обобщенных трудовых умений и на сознательное овладение приемами труда.

Физическая культура

Основы культуры речи и речевой этикет

Здоровье и труд в условиях Крайнего Севера. Социальная адаптация

История родного края

Деловая культура

Математика

Основы безопасности жизнедеятельности

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Технология приготовления супов и соусов

Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

Технология приготовления сладких блюд и напитков

Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. **ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ**

**4.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**профессии 13249 Кухонный рабочий**

**Пояснительная записка**

Настоящий учебный план адаптированной профессиональной образовательной программы КЧР ГБПОО «Индустриально-технологичесский колледж» профессиональной подготовки обучающихся с умственной отсталостью по профессии «Кухонный рабочий» разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, а также с учётом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей.

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО: объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам; проведение государственной итоговой аттестации.

Учебный план состоит из трех циклов:

1. Общеобразовательный курс (включающий общие базовые и профильные учебные дисциплины,

2.Общеотраслевой курс

3. Специальный курс

Практика является обязательным разделом АПОП. 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. При реализации АПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализоваться концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1. **План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО) Пк-15 (коррекц.)** | | | | | | |
| **Индекс** | **Наименование дисциплин, профессиональных практик** | **Формы промежуточной аттестации** | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | **Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | |
| **I курс** | | **II курс** | |
| **Всего**  **занятий** | **1сем. 17нед** | **2 сем. 23нед** | **3 сем. 17нед** | **4сем. 21нед** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
|  | **Теоретическое обучение по профессии** |  |  |  |  |  |  |
| **I** | **Общеобразовательный курс** |  | **331** | **146** | **117** | **34** | **34** |
| **I.1** | Физическая культура | З | 140 | 34 | 38 | 34 | 34 |
| **I.2** | Основы культуры речи и речевой этикет | З | 52 | 26 | 26 |  |  |
| **I.3** | Здоровье и труд в условиях Крайнего Севера. Социальная адаптация. | З | 52 | 17 | 18 |  |  |
| **I.4** | Основы безопасности жизнедеятельности | З | 34 | 17 | 17 |  |  |
| **I.5** | История родного края | З | 54 | 18 | 18 |  |  |
| **I.6** | Математика | З | 34 | 34 |  |  |  |
| **II** | **Общеотраслевой курс** |  | **192** | **64** | **64** | **64** | **0** |
| **II.1** | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | З | **32** | 32 |  |  |  |
| **II.2** | Экономические и правовые основы производственной деятельности | З | **32** |  |  | 32 |  |
| **II.3** | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | З | **32** | 32 |  |  |  |
| **II.4** | Техническое оснащение и организация рабочего места | З | **32** |  | 32 |  |  |
| **II.5** | Деловая культура | З | **32** |  | 32 |  |  |
| **II.6** | Безопасность жизнедеятельности | З | 32 |  |  | 32 |  |
| **III** | **Специальный курс** |  | **2207** | **385** | **624** | **497** | **701** |
| **III.01** | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | /Э | **157** | 49 | 51 | 19 | 38 |
| УП.01 | Учебная практика | З | **360** | 144 | 108 | 108 |  |
| ПП.01 | Производственная практика | З | **12** | 0 |  |  | 12 |
| **III.02** | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | З | 136 | 48 | 31 | 19 | 38 |
| УП.02 | Учебная практика | З | **282** | 144 | 102 | 36 |  |
| ПП.02 | Производственная практика | З | **60** | 0 |  |  | 60 |
| **III.03** | Технология приготовления супов и соусов | З | **127** |  | 70 | 19 | 38 |
| УП.03 | Учебная практика | З | **144** |  | 108 | 36 |  |
| ПП.03 | Производственная практика | З | **36** |  |  |  | 36 |
| **III.04** | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | З | **38** |  | 38 |  |  |
| УП.04 | Учебная практика | З | **12** |  | 12 |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика | З | **12** |  |  |  | 12 |
| **III.05** | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | З | **38** |  | 38 |  |  |
| УП.05 | Учебная практика | З | **12** |  | 12 |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика | З | **12** |  |  |  | 12 |

Базисный учебный план для обучающихся с умственной отсталостью предусматривает срок обучения 2 года, как наиболее оптимальный для получения ими профессиональной подготовки, необходимой для их социальной адаптации и реабилитации.

Обучение в колледже является преемственным продолжением обучения в школе, в ходе которого расширяется и углубляется понятийная и практическая основа образовательных областей, закрепляются навыки самостоятельной учебной деятельности. Знания по учебным дисциплинам имеют практическую направленность.

Количество часов, отведенных на освоение обучающимися учебного плана, и величина недельной образовательной нагрузки ориентирована на количество часов и величину недельной образовательной нагрузки, установленной санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях.

Содержание учебных дисциплин модифицируется и адаптируется к познавательным возможностям обучающихся.

Учебный план в своем содержании отражает специфику обучения для выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида, ориентирован на максимальную социализацию и адаптацию обучающихся в обществе, имеет практическую и коррекционную направленность, предусматривает разные уровни развития и подготовки к жизни.

Профессиональное обучение нацелено на профессиональную подготовку обучающихся к самостоятельному труду по профессии «Кухонный рабочий».

* + 1. **Система промежуточной и итоговой аттестации обучающихся**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных достижений обучающихся применяются:

текущий контроль;

рубежный контроль;

итоговый контроль.

**Текущий контроль** результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий.

**Рубежный контроль** достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины, профессионального модуля. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, и коррекции процесса обучения.

**Итоговый контроль** результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций, потенциальные работодатели.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Обучающимся и представителям работодателей предоставляется возможность оценки содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также деятельности отдельных преподавателей техникума.

* + 1. **Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация в образовательном учреждении определяется Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

* + 1. **Программа государственной итоговой аттестации выпускников**

Вид государственной итоговой аттестации - защита выпускных квалификационных работ и выполнение выпускных практических квалификационных работ по профессии «Повар».

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 1 неделю в соответствии с учебным планом колледжа.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации - согласно графику проведения ГИА и графику учебного процесса колледжа.

Необходимый экзаменационный материал - перечень письменных экзаменационных работ по профессии «Повар», перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии «Повар», дневники производственной практики; протоколы промежуточной аттестации; производственные характеристики.

* + 1. **Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации.**
* утверждение состава государственной экзаменационной комиссии приказом директора колледжа;
* разработка (корректировка) тем письменных экзаменационных и выпускных практических квалификационных работ по профессиям «Повар», обсуждение их содержания на методической комиссии;
* закрепление тем письменных экзаменационных и выпускных практических квалификационных работ за обучающимися (не позднее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации), утверждение приказом директора колледжа; Процедура проведения ГИА:
* рассмотрение комиссией производственной характеристики обучающегося, дневника производственной практики, протоколов промежуточной аттестации по профессиональным модулям;
* защита письменной экзаменационной работы, которая включает: доклад обучающегося, чтение рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента;
* выполнение выпускной практической квалификационной работы проходит в учебно-производственной мастерской колледжа. Мастер производственного обучения своевременно подготавливает необходимые инструменты, инвентарь, оборудование, материалы, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая технологическая документация (технологические карты). Работа выполняется согласно наряду-заданию с указанием нормы времени и разряда;
* решение государственной экзаменационной комиссии (включает вывод об освоении вида профессиональной деятельности, соответствующего профессиональным компетенциям, и заключение о присвоении квалификационного разряда).

Форма проведения государственной итоговой аттестации - смешанная (устная при защите письменной экзаменационной работы и практическая при выполнении выпускной практической квалификационной работы).

* + 1. **Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости,**

**промежуточной и итоговой аттестации.**

Для аттестации по модулю разработана система оценки уровня знаний, позволяющая оценить степень сформированности профессиональных компетенций.

Итоговая оценка качества освоения обучающимися АПОП осуществляется организацией.

При оценке результативности обучения важно учитывать, что у обучающихся могут быть вполне закономерные затруднения в освоении отдельных предметов и даже предметных областей, но это не должно рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом

При оценке результативности обучения должны учитываться следующие факторы и проявления:

- особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося;

- выявление результативности обучения происходит вариативно с учетом психофизического развития обучающегося в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ;

- в процессе предъявления и выполнения всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям;

- при оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности ребенка.

**Основные задачи реализации содержания:**

С целью сохранения единого образовательного пространства страны требования к условиям профессиональной подготовки обучающихся с умственной отсталостью, представляют собой систему требований к кадровым, финансовым, материально-­техническим и иным условиям реализации адаптированной основной образовательной программы и достижения планируемых результатов этой категорией обучающихся.

Интегративным результатом реализации указанных требований должно быть создание комфортной коррекционно-развивающей образовательной среды: обеспечивающей высокое качество образования, его доступность, открытость и привлекательность для обучающихся, их родителей (законных представителей) и всего общества, духовно-нравственное развитие и воспитание обучающихся; гарантирующей охрану и укрепление физического, психологического и социального здоровья обучающихся; комфортной по отношению к обучающимся и педагогическим работникам.

В целях обеспечения реализации АПОП для обучающихся с умственной отсталостью в образовательной организации для участников образовательного процесса должны создаваться условия, обеспечивающие возможность:

* достижения планируемых результатов освоения АПОП всеми обучающимися; выявления и развития способностей обучающихся через систему клубов, секций, студий и кружков, осуществление общественно-полезной деятельности, в том числе социальной практики, используя возможности образовательных организаций дополнительного образования обучающихся;
* расширения социального опыта и социальных контактов обучающихся с умственной отсталостью, в том числе со сверстниками, не имеющими ограничений здоровья;
* учета образовательных потребностей, общих для обучающихся с умственной отсталостью;
* участия обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников и общественности в разработке АПОП, проектировании и развитии внутриколледжной социальной среды, а также в формировании и реализации индивидуальных образовательных маршрутов обучающихся;
* эффективного использования времени, отведенного на реализацию части АПОП, формируемой участниками учебного процесса, в соответствии с запросами обучающихся и их родителей (законных представителей), спецификой образовательной организации;
* использования в образовательном процессе современных образовательных технологий деятельностного типа;
* обновления содержания АПОП, а также методик и технологий ее реализации в соответствии с динамикой развития системы образования, запросов обучающихся и их родителей (законных представителей);
* эффективного управления образовательной организацией с использованием информационно-коммуникационных технологий, а также современных механизмов финансирования.

К условиям, необходимым для удовлетворения особых образовательных потребностей, общих для всех категорий обучающихся с ОВЗ, в том числе и с умственной отсталостью, относятся:

* осуществление целенаправленной коррекционной работы в процессе освоения обучающимися содержанием всех образовательных областей, а также в ходе проведения коррекционных занятий;
* практическая направленность всего образовательного процесса, обеспечивающая овладение обучающимися компетенциями;
* организация медико-психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса обучающихся;
* организация сопровождения семьи, воспитывающей ребенка с умственной отсталостью.

Создание специфических условий образования обучающихся с умственной отсталостью должно способствовать:

* целенаправленному развитию способности обучающихся к вербальной коммуникации и взаимодействию в условиях разного социального окружения для решения жизненных задач;
* формированию социально-бытовой компетентности обучающихся, способствующей приобщению к самостоятельной жизни в обществе, улучшению ее качества;
* развитию самостоятельности и независимости в повседневной жизни;
* расширению круга общения, выходу обучающегося за пределы семьи и образовательной организации;
* раскрытию возможных избирательных способностей и интересов ребенка в разных видах практической, художественно-эстетической, спортивно-физкультурной деятельности;
* развитию представлений об окружающем мире в совокупности его природных и социальных компонентов;
* реализации потенциальных возможностей в овладении профессионально­ трудовой деятельностью и возможном совершенствовании приобретенных трудовых навыков на уровне среднего профессионального образования.
  + 1. **Кадровые условия реализации адаптированной профессиональной образовательной программы обучающихся с умственной отсталостью**

1. Образовательная организация должна быть укомплектована педагогическими и руководящими работниками, компетентными в понимании особых образовательных потребностей обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
2. Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования — программы подготовки квалифицированных рабочих 1324 « Кухонный рабочий»
3. педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Все преподаватели общеобразовательных дисциплин имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю предмета.
4. В образовательной организации должна обеспечиваться непрерывность профессионального развития педагогических работников образовательного учреждения в сфере коррекционной (специальной) педагогики.
5. Кадровое обеспечение образовательной организации, реализующей АООП (СИОП) для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) предполагает междисциплинарный состав специалистов (педагогические, медицинские и социальные работники), компетентных в понимании особых образовательных потребностей обучающихся, которые в состоянии обеспечить систематическую медицинскую, психолого-педагогическую и социальную поддержку образование не ниже общего среднего и пройти соответствующую программу подготовки.
6. Все специалисты, участвующие в реализации АПОП для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), должны владеть методами междисциплинарной командной работы.
7. Для обучающихся, которые по состоянию здоровья не могут посещать образовательные организации, на основании заключения медицинской организации и письменного обращения родителей (законных представителей) обучение организуется по специальным индивидуальным образовательным программам на дому или в медицинских организациях. Администрацией образовательных организаций должны быть предусмотрены занятия различных специалистов на дому, консультирование родителей.
8. Для администрации образовательных организаций, в которых обучаются обучающиеся с умственной отсталостью, а также для педагогов, психологов, социальных работников и других специалистов, участвующих в работе с данной группой обучающихся, обязательно освоение дополнительных профессиональных образовательных программ в области коррекционного обучения данной группы обучающихся с использованием междисциплинарных подходов.
   1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АПОП
      1. Информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация адаптированной профессиональной образовательной программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и учебно-методическими печатными изданиями по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 - 8 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

* + 1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-­методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, профессионального модуля, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению контрольных работ, образцы тесты и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к государственной итоговой аттестации - методические указания по выполнению письменной экзаменационной работы и выполнению выпускных практических квалификационных работ.

Обучение обучающихся владению информационными технологиями осуществляется на уроках информатики. Обучающиеся продолжают знакомство с информационными технологиями и на уроках.

Для проведения уроков преподаватели используют:

* Презентации;
* Видеосюжеты и видеофильмы;
* Электронные учебники и пособия, демонстрация с помощью компьютера и мультимедийного проектора.
* Образовательные ресурсы Интернета.
* DVD и CD диски с картинками и иллюстрациями.
  + 1. **Материально-техническое обеспечение реализации АПОП**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Материально-техническое обеспечение – это общие характеристики инфраструктуры организации, включая параметры информационно- образовательной среды. Материально-технические условия реализации АООП должны обеспечивать возможность достижения обучающимися установленных Стандартом требований к результатам освоения АООП.

«Индустриально-технологический колледж», реализующий основную профессиональную образовательную программу по профессиональной подготовке обучающихся с ОВЗ, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом колледжа. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, нормам охраны труда работников колледжа. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;

-освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Социальной адаптации,

Технологии приготовления блюд; технологического оборудования хлебопекарного

производства; Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены

Мастерские:

Учебная пекарня.

Спортивный зал;

Актовый зал

Залы: библиотека, читальный зал ;

Кабинеты медицинского работника, социального педагога;

Столовая

1. **Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников**

В колледже сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению основной 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 учебой, в колледже ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

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

Большое внимание в учебном заведении уделяется научным исследованиям обучающихся как основному источнику формирования профессиональных компетенций высокого уровня.

В колледже 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 студентов, 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 образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, 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 колледже, столь же приоритетная, как и учебная. Степень участия преподавателей, сотрудников и руководителей структурных подразделений во внеучебной работе с обучающимися может служить показателем полноты и ответственности в выполнении должностных обязанностей и проявлением их нравственно-профессиональной позиции. Воспитательная работа в колледже реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление воспитательной системы колледжа 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.

В целях демократизации управления воспитательным процессом и активизации деятельности обучающихся, оказания помощи педагогическому коллективу в колледже организовано самоуправление. Работают активы групп, студсовет. Активы групп осуществляют контроль качества успеваемости и посещаемости обучающимися учебных занятий, организуют конкурсы. Для молодых активистов групп организована школа актива.

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 каждой группой закрепляются классные руководители (кураторы), которые осуществляют свою деятельность на основании утвержденных в колледже должностных инструкций преподавателей и мастеров производственного обучения.

Колледж изыскивает возможности образовательного округа, создает открытую образовательную среду для взаимодействия с партнерами. Так, по названным направлениям социально-воспитательной работы организовано:

- взаимодействие с городским Управлением молодежной политики, культуры и спорта,

- с библиотечной системой,

- с городским центром культуры,

В период обучения и производственных практик обучающиеся посещают заводы с экскурсиями, участвуют в совместных мероприятиях, перенимают опыт лучших специалистов предприятий.

С первых дней учебы в колледже обучающимся открыт мир самодеятельного студенческого творчества, науки, физической культуры и спорта.В рамках деятельности Спортивного клуба колледжа работают секции по спортивным видам спорта: баскетбол, волейбол, футбол, теннис.

На заседаниях Совета по правовому воспитанию и профилактике правонарушений рассматриваются вопросы, связанные с соблюдением правил внутреннего распорядка для обучающихся, вопросы посещаемости и успеваемости, режим проживания в общежитии, поведение в общественных местах. Заседания Совета профилактики проводятся не реже 1 раза в месяц. Проводится индивидуальная работа с обучающимися, имеющими задолженности по учебным дисциплинам или производственным практикам, а также работа с нарушителями дисциплины. Рассматриваются все противоправные проступки, совершенные обучающимися.

К основным мероприятиям Совета по правовому воспитанию и профилактике правонарушений относятся: заседания профилактического совета, работа с классными руководителями групп, взаимодействие с родителями обучающихся, совместные мероприятия с органами ОВД, ГИБДД, ПДН и КДН, органами соцзащиты, беседы, тематические классные часы по углубленному изучению Российского гражданского законодательства и воспитанию уважения к Закону, нормам и правилам коллективной жизни, месячник правовой культуры и патриотического воспитания.

Реализуемая в колледже модель молодёжного самоуправления базируется на предоставлении возможностей каждому обучающемуся самореализоваться, стать участником общественно значимой деятельности, раскрыть свой творческий потенциал в проектной, исследовательской, научной, общественно-культурной и спортивной жизни не только колледжа, но и города, края и внести свой вклад в совершенствование жизни внутри учебного заведения. Структура самоуправления обучающихся ГАОУ МО СПО «МонПК» представлена в Положении о самоуправлении обучающихся. Самоуправление проявляется в таких формах деятельности, как проведение творческих мероприятий «Посвящение в студенты», «День самоуправления», проведение заседаний Студенческого совета. Обучающиеся имеют представительство в Совете техникума и в Стипендиальном совете.

В колледже создана агитбригада, основная функция которой связана с профориентационной работой в школах города для обучающихся 9-х и 11-х классов.

Одним из основных направлений работы колледжа является формирование навыков здорового образа жизни. Деятельность здравпункта колледжа направлена на сохранение и поддержание здоровья обучающихся. В колледже проходит пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся и населения: по профилактике и борьбе со СПИДом, инфекционными заболеваниями: информационное просвещение, участие в профилактических беседах, акциях «Антиспид», «День без табака», «Нет наркотикам», «Меняю сигарету на конфету», выпуск стенгазет «Спорт против наркотиков», конкурс плакатов «Мы против алкоголя», просмотр тематических фильмов, подготовка и демонстрация презентаций, написание рефератов, участие в конкурсе социальной рекламы.

Администрация и педагогический коллектив колледжа 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. Исходя из требований Закона РФ «Об образовании», концепции развития средних специальных учебных заведений, Устава, воспитательная работа с обучающимися колледжа направлена на улучшение качества учебного процесса, организованности и порядка, воспитание гражданских позиций, патриотизма, нравственности, культуры и здорового образа жизни.

Спланированы и проведены мероприятия по формированию здоровье сберегающего образовательного пространства в учебном заведении. В колледже ежегодно создается комиссия по проверке санитарного состояния учебных аудиторий, других помещений, питания. С обучающимися проводятся беседы медицинскими, социальными работниками, сотрудниками наркоконтроля, полиции, МЧС, участковыми инспекторами по вопросам:

- Понятие «здоровья» и «здорового образа жизни»;

- Влияние вредных привычек на здоровье человека;

- Причины возникновения болезней. Основы самоконтроля за состоянием здоровья;

- Экология и нравственное воспитание;

- Личность, семья, общество;

Классными руководителями проводится работа по изучению нравственного и психологического климата в семьях обучающихся. По итогам изучения проводится целенаправленная работа с родителями.

В колледже существуют постоянно действующие спортивные секции, кружки, художественная самодеятельность. Обучающиеся систематически и активно принимают участие в спортивных соревнованиях. При участии городского военного комиссариата ежегодно проводится День призывника, марш-бросок, военизированные эстафеты, День Защитника Отечества, проводятся встречи с ветеранами войны и труда, концерты художественной самодеятельности.

Обучающиеся нового набора знакомятся с распорядком дня, правилами поведения, правами и обязанностями. Проводятся встречи с выпускниками колледжа, студенческим советом, анкетирование. Мастерами с первых дней обучения и до выпуска проводится индивидуальная воспитательная работа и поддерживается тесная связь с родителями обучающихся по вопросам успеваемости, посещаемости занятий и дисциплины. Родительские собрания в учебных группах проводятся по мере необходимости. Для групп нового набора общее родительское собрание проводится в сентябре.

Классные часы в учебных группах проводятся еженедельно по вторникам, (разработана примерная тематика и направление бесед для каждого курса):

- подведение итогов учебы и дисциплины;

- мероприятия, согласно плану воспитательной работы, в масштабе колледжа;

- мероприятия согласно плану воспитательной работы классного руководителя;

Основная задача классных руководителей - развитие личности обучающихся, укрепление и развитие коллектива, укрепление традиций, профилактика правонарушений, контроль успеваемости и посещаемости. Большое внимание в колледже уделяется работе по гражданскому, патриотическому и духовно-нравственному воспитанию обучающихся.

Элементами организации, которые обеспечивают жизнедеятельность и самоорганизацию системы воспитательной работы, связи и отношения между всеми другими её элементами являются: разработка, составление и утверждение планов воспитательной работы, их выполнение, контроль выполнения. Большое внимание в учебном заведении придается составлению и согласованию совместных планов работы с социальными партнерами.

В колледже осуществляется мониторинг учебной и внеучебной деятельности обучающихся. Старосты групп (или ответственные за посещаемость) осуществляют ежедневный контроль посещения студентами учебных занятий, что отражается в документе «Ведомость посещаемости».

Контроль качества и анализ работы классных руководителей групп осуществляется через систему мониторинга воспитательной работы. В колледже разработана форма ежемесячного и полугодового отчета классных руководителей (мастеров п\о).

Воспитательная концепция построена на основе следующих принципов:

* гуманистической направленности воспитания;
* эффективности социального взаимодействия;
* концентрации воспитания на развитии социальной и культурной компетентности личности.

Администрация и педагогический коллектив колледжа основными в воспитательной работе считают:

1. Формирование в учебных группах атмосферы патриотизма и национального самосознания, ориентируясь на положительные изменения в современном обществе.

2. Ориентация воспитательной работы на реальные потребности молодежи (по мере возможности).

3. Построение в учебном заведении системы правовых взаимоотношений в процессе организации учебной, внеурочной работы, быта, досуга.

Профильный труд

Овладение умениями на уровне квалификационных требований к определенной профессии, применение сформированных умений для решения учебных и практических задач;

2) знание правил поведения в ситуациях профессиональной деятельности и продуктивность межличностного взаимодействия в процессе реализации задания;

3) знание технологической карты и умение следовать ей при выполнении заданий;

4) знание правил техники безопасности и их применение в учебных и

умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени, оценивать результаты своего труда.

2) обогащение положительного опыта и установка на активное использование освоенных технологий и навыков для индивидуального жизнеобеспечения, социального развития и помощи близким:

потребность активно участвовать в совместной с другими деятельности, направленной на свое жизнеобеспечение, социальное развитие и помощь близким.

Овладение умениями на уровне квалификационных требований к определенной профессии, применение сформированных умений для решения учебных и практических задач;

2) знание правил поведения в ситуациях профессиональной деятельности и продуктивность межличностного взаимодействия в процессе реализации задания;

3) знание технологической карты и умение следовать ей при выполнении заданий;

4) знание правил техники безопасности и их применение в учебных и жизненных ситуациях. .