

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Томский политехнический техникум»
Парабельский филиал Областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Томский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ: _____

Заведующий ПФ ОГБПОУ «ТПТ»
Д.Г. Бондаренко
«__» _____ 2017

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессионального обучения
по профессии 16675 ПОВАР, 12391 ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
адаптированная для лиц с ограниченными
возможностями здоровья,
имеющими основное общее образование

с. Парабель 2017

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОП
- 1.2. Нормативный срок освоения программы
- 1.3. Требования к абитуриенту

Раздел II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОП

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника

Раздел III. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Рабочие программы дисциплин
- 3.4. Рабочие программы дисциплин адаптационного цикла
- 3.5. Рабочая программа дисциплины «Физическая культура»
- 3.6. Рабочая программа учебной практики
- 3.7. Рабочая программа производственной практики

Раздел IV. Контроль и оценка результатов освоения АОП

- 4.1. Программа промежуточной аттестации
- 4.2. Программа итоговой аттестации
- 4.3. Фонды оценочных средств

Раздел V. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ОВЗ

- 5.1. Кадровое обеспечение
- 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
- 5.3. Материально-техническое обеспечение
- 5.4. Требование к организации практики
- 5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию инвалидов и лиц с ОВЗ

РАЗДЕЛ I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» адаптированная для лиц с ограниченными возможностями здоровья, разработана с целью получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Реализация адаптированной программы профессионального обучения ориентирована на решение задач:

- создание условий, необходимых для получения основного профессионального образования лицами с ОВЗ
- повышение уровня доступности основного профессионального образования для лиц с ОВЗ
- повышение качества основного профессионального образования для лиц с ОВЗ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОП

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
2. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ;
3. Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда на 2011-2015 годы, утверждённая ПП РФ от 17.03.2011г. № 175;
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08. 2013 г. № 977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
6. Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н)
8. Устав ОГБПОУ «ТПТ»
9. Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности адаптированных программ профессионального образования и профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья ОГБПОУ «ТПТ»
10. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ОГБПОУ «ТПТ»

11. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «ТПТ»

12. Положение об учебной и производственной практике обучающихся ОГБПОУ «ТПТ»

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн);
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. Утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830 вн.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок реализации адаптированной программы профессионального обучения по профессии «Повар,изготовитель пищевых полуфабрикатов » - 10 месяцев.

1.3. Требования к абитуриенту

К освоению основной программы профессионального обучения по профессии «Повар» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), имеющие основное общее образование.

Приём на обучение по основной программе профессионального обучения проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении). Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предоставляет (при наличии), заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

РАЗДЕЛ II

Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОП

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) рекомендуются следующие виды труда:

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определённым распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства – преимущественно на мелких промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

2.2. Вид профессиональной деятельности и компетенции выпускника

Вид профессиональной деятельности

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания

Основная цель вида профессиональной деятельности:

- приготовление простых, основных полуфабрикатов
- Приготовление и презентация различных блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания

Вид экономической деятельности:

- Деятельность предприятий общественного питания

Обобщенные трудовые функции.

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий

Возможные наименования должностей (профессий):

- Помощник повара
- Младший повар

Раздел III

Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план (Приложение 1)

Рабочий учебный план регламентирует, порядок реализации основной образовательной программы профессионального обучения по профессии, определяет качественные и количественные характеристики программы:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по времени обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объём учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность всех видов практики;
- распределение по времени обучения и семестрам различных форм прохождения промежуточной аттестации;

- формы и объём времени государственной итоговой аттестации.
При формировании рабочего учебного плана необходимо учитывать следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет не более 30 академических часов в неделю;
- объём обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения составляет 30 академических часов в неделю;

консультации предусматриваются в объёме 48 часов на учебную группу на учебный год и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Объём обязательной аудиторной нагрузки в учебном плане в графе «Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам» показан в часах на весь семестр, безотносительно к распределению часов по неделям обучения.

Рабочий учебный план ПФ ОГБПОУ «ТПТ» предназначен для реализации совокупных требований, предъявляемых при реализации основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов в соответствии с требованиями Профессионального стандарта.

Максимальная учебная нагрузка по учебному плану составляет - 1200 часов из них обязательная учебная нагрузка 1200 часов. Учебная и производственная практика составляет 552 часов. Учебная- 432 часов, производственная - 120 часов.

Продолжительность учебной недели 5 дней. Занятия в техникуме проводятся по принципу группировки занятий парами и поурочно с 10 минутной переменой, продолжительность одного занятия 45 минут. Продолжительность перемен между парами 10 минут, перерыв между 2 и 3 парами составляет 30 минут.

Учебный год делится на 2 семестра. Каждый семестр завершается промежуточной аттестацией в форме зачёта, дифференцированного зачёта или экзамена.

Адаптационный цикл основной образовательной программы профессионального обучения образовательной программы представлен учебными дисциплинами:

УД. 01. Основы интеллектуального труда – 20 час;

УД. 02. Основы информатики– 34 часов;

УД. 03. Психология личности и профессиональное самоопределение – 40 часов;

- УД. 04. Коммуникативный практикум- 40 час;
УД. 05. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний- 36 часов;
УД. 06. Физическая культура – 72 часов;
УД.07. ОБЖ –34 часа;
УД. 08. Основы эффективного поиска работы – 34 часа

Общепрофессиональный цикл дисциплин определяет профессиональную направленность и является источником базовых знаний по профессии. В рабочем учебном плане по профессии общепрофессиональный цикл представлен следующими дисциплинами с обязательной аудиторной нагрузкой:

ОПД.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 48 час;

ОПД.02 Товароведение пищевых продуктов – 60 часов;

Профессиональный цикл представлен профессиональным модулем:

ПМ.01 Технология приготовления простых и основных полуфабрикатов– 290 часов;

МДК.01.01- Организация приготовления, подготовки и реализации простых и основных полуфабрикатов-86 часов;

УП – 204 часов;

ПМ.02 Технология приготовления готовых кулинарных изделий – 492 часа;

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации готовых кулинарных изделий – 144 часа;

УП –228 часов

ПП 01. -02. - 120 часов;

В соответствии с планом учебного процесса предусмотрено 48 часов консультаций на учебную группу в год (по 4 часа на человека)

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. Основная часть консультаций направлена на оказание консультативной помощи обучающимся с целью подготовки к промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Для получения более прочных знаний, умений и формированию профессиональных компетенций в графике учебного процесса предусмотрено чередование теоретического обучения, учебной практики и производственной практики.

Особое внимание во время практики уделяется развитию профессионально значимых навыков и профессиональных компетенций.

3.2. Календарный учебный график

В Графике учебного процесса указывается последовательность реализации основной программы профессиональной подготовки по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

3.3. Рабочие программы дисциплин адаптационного цикла

Введение данных дисциплин вызвано необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников

УД. 01. Основы интеллектуального труда

УД. 02. Основы информатики

УД. 03. Психология личности и профессиональное самоопределение –

УД. 04. Коммуникативный практикум

УД. 05. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

УД. 06. Физическая культура

УД.07. ОБЖ

УД. 08. Основы эффективного поиска работы

3.4. Рабочие программы дисциплин и модулей

ОПД.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

ОПД.02 Товароведение пищевых продуктов

ПМ.01 Технология приготовления простых и основных полуфабрикатов

МДК.01.01- Организация приготовления, подготовки и реализации простых и основных полуфабрикатов

ПМ.02 Технология приготовления готовых кулинарных изделий

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации готовых кулинарных изделий

3.5. Рабочая программа дисциплины «Физическая культура»

При умственной отсталости страдают такие сферы физического развития как координация, равновесие, согласованность движений, дифференцировка усилий и расстояния, мелкая моторика, разнообразные дефекты осанки, плоскостопие, при ДЦП – различные нарушения (спастика, контрактуры, параличи и др. заболевания ОДА).

Физические упражнения играют огромную роль в реабилитации, адаптации детей с интеллектуальными нарушениями и в их физическом развитии. Одни и те же упражнения могут использоваться на уроках физического воспитания и лечебной физической культуры, на рекреационных и спортивных занятиях.

Для достижения оптимального эффекта от занятий физическими упражнениями необходимо учитывать следующие факторы:

- индивидуальные способности занимающихся (возраст, пол, состояние здоровья, физическое развитие, уровень физической подготовленности);
- особенности физических упражнений (сложность, новизна, специализированность, техническая характеристика);
- внешние условия: режим труда, учебы, быта, отдыха, конкретные условия двигательной деятельности (метеорологические условия, качество оборудования и инвентаря, гигиена мест занятий).

3.6. Рабочая программа учебной практики

При реализации основной программы профессионального обучения предусмотрена учебная практика по профессиональному модулям:

ПМ.01 Технология приготовления простых и основных полуфабрикатов

ПМ.02 Технология приготовления готовых кулинарных изделий

Учебная практика проводится в лабораториях и кулинарном цехе техникума в рамках профессионального модуля после выполнения программы по междисциплинарному курсу. Рабочая программа учебной практики входит в состав программы профессионального модуля.

3.7. Рабочая программа производственной практики

При реализации основной программы профессионального обучения предусмотрена производственная практика по профессиональному модулю:

ПМ.01 Технология приготовления простых и основных полуфабрикатов

ПМ.02 Технология приготовления готовых кулинарных изделий

Производственная практика проходит рассредоточено в организациях и предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Рабочая программа производственной практики входит в состав программы профессионального модуля.

Раздел IV

Контроль и оценка результатов освоения основной программы профессиональной подготовки

4.1. Промежуточная аттестация

Программа промежуточной аттестации

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом их индивидуальных психофизических особенностей и проводится в форме тестирования. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию учебного материала.

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

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

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

Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по дисциплинам и междисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

4.2. Итоговая аттестация

Программа итоговой аттестации

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

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

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

Для проведения ГИА разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объёму и структуре выпускной практической квалификационной работы, а также к процедуре её защиты.

4.3. Фонды оценочных средств

ФОС по основной программе профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:
- текущего контроля знаний;

- промежуточной аттестации;
- государственной итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно и фиксируются локальными актами (Положениями), утверждёнными директором.

ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по учебной дисциплине, рассматривается на заседании предметной комиссии. ФОС по профессиональным модулям, рассматривается на заседании предметной комиссии после согласования с работодателями.

ФОС ГИА утверждаются техникумом после согласования с работодателем.

Раздел V

Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости)

5.1. Кадровое обеспечение

При реализации основной программы профессионального обучения адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) в техникуме предусмотрено штатным расписанием должность специалистов психолого-педагогического сопровождения: социальный педагог.

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в техникуме. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности ребенка и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации ребенка в техникуме. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава техникума, устанавливает взаимодействие с учреждениями — партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов.

Важная сфера деятельности социального педагога — помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в техникуме.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта в техникуме обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и

повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека. Также для сохранения и укрепления кадрового потенциала техникума, осуществляющих образование детей с нарушением интеллекта, разработаны меры материального стимулирования деятельности педагогов и специалистов, включая установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда, а также мер их морального поощрения.

Характеристика педагогического состава реализующего программу профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов»

№ п/п	Дисциплина Модуль	Ф.И.О.	Должность	Образование	К.К	Курсы повышения квалификации
1	УД. Основы интеллектуального труда	Перемитина Н.Н.	педагог - психолог	Высшее	Соответствие занимаемой должности	Томский государственный педагогический университет, 2000 г., ОГБОУДПО "Учебно-методический центр " программе: "Распознавание, психологическое консультирование и тактика ведения депрессивных расстройств у студентов ПОО" (144ч.); ОГБОУ ДО "Учебно-методический центр дополнительного профессионального образования" по теме: "Комплексное повышение квалификации для социальных педагогов, педагогов-психологов"(72ч.)/ Стажировка в МБОУ Парабельская СОШ им. Н.А.Образцова по профессии преподаватель предмета "Основы деловой культуры" (72ч.)

2	УД. 02. Основы информатики	Ершова Т.В.	преподав.	Высшее	В	<p>Томский государственный педагогический университет, педагог по физической культуре и спорту от 22.04.2000 г.,</p> <p>Педагогический университет "Первое сентября" и Факультета педагогического образования МГУ им. М.В. Ломоносова, по программе Преподавание дисциплин образовательной области "Физическая культура" (72ч.);</p> <p>МБУ ДО "Детско-юношеская спортивная школа" Парабельского района Томской обл. по профессии учитель Физической культуры от (72ч.)</p>
3	УД. 03. Психология личности и профессиональное самоопределение	Перемитина Н.Н.	педагог - психолог	Высшее	Соответствие занимаемой должности	<p>Томский государственные педагогический университет, 2000 г.,</p> <p>ОГБОУДПО "Учебно-методический центр " программе: "Распознавание, психологическое консультирование и тактика ведения депрессивных расстройств у студентов ПОО" (144ч.);</p> <p>ОГБОУ ДО "Учебно-методический центр дополнительного профессионального образования" по теме: "Комплексное повышение квалификации для социальных педагогов, педагогов-психологов"(72ч.)/ Стажировка в МБОУ Парабельская СОШ им. Н.А.Образцова по профессии преподаватель предмета "Основы деловой культуры"</p>

						(72ч.)
4	УД. 04. Коммуникативный практикум	Перемитина Н.Н.	педагог - психолог	Высшее	Соответствие занимаемой должности	<p>Томский государственный педагогический университет, 2000 г.,</p> <p>ОГБОУДПО "Учебно-методический центр " программе: "Распознавание, психологическое консультирование и тактика ведения депрессивных расстройств у студентов ПОО" (144ч.);</p> <p>ОГБОУ ДО "Учебно-методический центр дополнительного профессионального образования" по теме: "Комплексное повышение квалификации для социальных педагогов, педагогов-психологов"(72ч.)/ Стажировка в МБОУ Парабельская СОШ им. Н.А.Образцова по профессии преподаватель предмета "Основы деловой культуры" (72ч.)</p>
5	УД. 05. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Светлова-Ильина Г.Н.	преподав.	Высшее	Соответствие занимаемой должности	<p>Томский государственный университет им. В.В. Куйбышева от 25.06.1981 г. Историк. Преподаватель истории и обществоведения.,</p> <p>Томский государственный университет по программе "Сетевая деятельность преподавателя в современном образовательном пространстве в условиях реализации ФГОС" (108ч.),</p> <p>МБОУ Парабельская СОШ им. Н.А. Образцова по профессии учитель Истории (72ч.),</p>

						Обществознание (72ч.)
6	УД. 06. Физическая культура	Ершова Т.В.	преподав.	Высшее	В	<p>Томский государственный педагогический университет, педагог по физической культуре и спорту от 22.04.2000 г.,</p> <p>Педагогический университет "Первое сентября" и Факультета педагогического образования МГУ им. М.В. Ломоносова, по программе Преподавание дисциплин образовательной области "Физическая культура" (72ч.);</p> <p>МБУ ДО "Детско-юношеская спортивная школа" Парабельского района Томской обл. по профессии учитель Физической культуры от (72ч.)</p>
	УД. 07. ОБЖ	Ершова Т.В.	преподав.	Высшее	В	<p>Томский государственный педагогический университет, педагог по физической культуре и спорту от 22.04.2000 г.,</p> <p>Педагогический университет "Первое сентября" и Факультета педагогического образования МГУ им. М.В. Ломоносова, по программе Преподавание дисциплин образовательной области "Физическая культура" (72ч.);</p> <p>МБУ ДО "Детско-юношеская спортивная школа" Парабельского района Томской обл. по профессии учитель Физической культуры от (72ч.)</p>
	УД. 08. Основы эффективного поиска работы	Перемитина Н.Н.	педагог - психолог	Высшее		<p>Томский государственные педагогический университет, 2000 г.,</p> <p>ОГБОУДПО "Учебно-</p>

						<p>методический центр " программе: "Распознавание, психологическое консультирование и тактика ведения депрессивных расстройств у студентов ПОО" (144ч.);</p> <p>ОГБОУ ДО "Учебно-методический центр дополнительного профессионального образования" по теме: "Комплексное повышение квалификации для социальных педагогов, педагогов-психологов"(72ч.)/ Стажировка в МБОУ Парабельская СОШ им. Н.А.Образцова по профессии преподаватель предмета "Основы деловой культуры" (72ч.)</p>
7	ОПД.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Мариненко Н.Ю.	преподав.	Высшее	В	<p>Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог, 30.06.1990 г.,</p> <p>ТОИПКРО по доп. профессиональной программе: «Основные направления психолого-педагогического сопровождения, воспитания и обучения детей разного возраста с проблемами в развитии в условиях реализации ФГОС»</p> <p>ОГБОУ ДО "Учебно-методический центр дополнительного профессионального образования по теме "Современные информационные технологии в профессиональной деятельности" (72ч.);</p> <p>ОГБУДПО «УМЦ» по программе Особенности</p>

						<p>организации и проведения чемпионатов WSR»</p> <p>(36 ч.);</p> <p>ОГБУДПО «УМЦ» по программе Проектирование примерной образовательной программы по профессии ТОП-50 «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями ФГОС СПО. ПС, компетенций WSR, работодателей» (36 ч.)/ Стажировка в ИП Гаськова С.А. Кондитерская "У Светланы" по профессии "Кондитер" (72ч.); ИП Небесский Р.В. кафе "Восточная кухня" по профессии "Повар"(72ч.)</p>
8	ОПД.02 Товароведение пищевых продуктов	Мариненко Н.Ю.	преподав.	Высшее	В	<p>Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог, 30.06.1990 г.,</p> <p>ТОИПКРО по доп. профессиональной программе: «Основные направления психолого-педагогического сопровождения, воспитания и обучения детей разного возраста с проблемами в развитии в условиях реализации ФГОС»</p> <p>ОГБОУ ДО "Учебно-методический центр дополнительного профессионального образования по теме "Современные информационные технологии в профессиональной деятельности" (72ч.);</p> <p>ОГБУДПО «УМЦ» по программе</p>

						<p>Особенности организации и проведения чемпионатов WSR»</p> <p>(36 ч.);</p> <p>ОГБУДПО «УМЦ» по программе Проектирование примерной образовательной программы по профессии ТОП-50 «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями ФГОС СПО. ПК, компетенций WSR, работодателей» (36 ч.)/ Стажировка в ИП Гаськова С.А. Кондитерская "У Светланы" по профессии "Кондитер" (72ч.); ИП Небесский Р.В. кафе "Восточная кухня" по профессии "Повар"(72ч.)</p>
15	ПМ.01 Технология приготовления простых и основных полуфабрикатов	Мариненко Н.Ю.	преподав.	Высшее	В	<p>Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог, 30.06.1990 г.,</p> <p>ТОИПКРО по доп. профессиональной программе: «Основные направления психолого-педагогического сопровождения, воспитания и обучения детей разного возраста с проблемами в развитии в условиях реализации ФГОС»</p> <p>ОГБОУ ДО "Учебно-методический центр дополнительного профессионального образования по теме "Современные информационные технологии в профессиональной деятельности" (72ч.);</p> <p>ОГБУДПО «УМЦ» по</p>

						<p>программе Особенности организации и проведения чемпионатов WSR»</p> <p>(36 ч.);</p> <p>ОГБУДПО «УМЦ» по программе Проектирование примерной образовательной программы по профессии ТОП-50 «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями ФГОС СПО. ПС, компетенций WSR, работодателей» (36 ч.)/ Стажировка в ИП Гаськова С.А. Кондитерская "У Светланы" по профессии "Кондитер" (72ч.); ИП Небесский Р.В. кафе "Восточная кухня" по профессии "Повар"(72ч.)</p>
16	ПМ.02 Технология приготовления готовых кулинарных изделий	Мариненко Н.Ю.	преподав.	Высшее	В	<p>Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог, 30.06.1990 г.,</p> <p>ТОИПКРО по доп. профессиональной программе: «Основные направления психолого-педагогического сопровождения, воспитания и обучения детей разного возраста с проблемами в развитии в условиях реализации ФГОС»</p> <p>ОГБОУ ДО "Учебно-методический центр дополнительного профессионального образования по теме "Современные информационные технологии в профессиональной деятельности" (72ч.);</p>

						<p>ОГБУДПО «УМЦ» по программе Особенности организации и проведения чемпионатов WSR» (36 ч.);</p> <p>ОГБУДПО «УМЦ» по программе Проектирование примерной образовательной программы по профессии ТОП-50 «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями ФГОС СПО. ПС, компетенций WSR, работодателей» (36 ч.)/ Стажировка в ИП Гаськова С.А. Кондитерская "У Светланы" по профессии "Кондитер" (72ч.); ИП Небесский Р.В. кафе "Восточная кухня" по профессии "Повар"(72ч.)</p>
	Учебная практика	Мариненко Н.Ю.	мастер п/о	Высшее	В	<p>Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог, 30.06.1990 г.,</p> <p>ТОИПКРО по доп. профессиональной программе: «Основные направления психолого-педагогического сопровождения, воспитания и обучения детей разного возраста с проблемами в развитии в условиях реализации ФГОС»</p> <p>ОГБОУ ДО "Учебно-методический центр дополнительного профессионального образования по теме "Современные информационные технологии в профессиональной</p>

						<p>деятельности" (72ч.);</p> <p>ОГБУДПО «УМЦ» по программе Особенности организации и проведения чемпионатов WSR» (36 ч.);</p> <p>ОГБУДПО «УМЦ» по программе Проектирование примерной образовательной программы по профессии ТОП-50 «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями ФГОС СПО. ПС, компетенций WSR, работодателей» (36 ч.)/</p> <p>Стажировка в ИП Гаськова С.А. Кондитерская "У Светланы" по профессии "Кондитер" (72ч.); ИП Небесский Р.В. кафе "Восточная кухня" по профессии "Повар"(72ч.)</p>
17	Производственная практика	Мариненко Н.Ю.	мастер п/о	Высшее	В	<p>Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог, 30.06.1990 г.,</p> <p>ТОИПКРО по доп. профессиональной программе: «Основные направления психолого-педагогического сопровождения, воспитания и обучения детей разного возраста с проблемами в развитии в условиях реализации ФГОС»</p> <p>ОГБОУ ДО "Учебно-методический центр дополнительного профессионального образования по теме "Современные информационные технологии в</p>

					профессиональной деятельности" (72ч.); ОГБУДПО «УМЦ» по программе Особенности организации и проведения чемпионатов WSR» (36 ч.); ОГБУДПО «УМЦ» по программе Проектирование примерной образовательной программы по профессии ТОП-50 «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями ФГОС СПО. ПС, компетенций WSR, работодателей» (36 ч.)/ Стажировка в ИП Гаськова С.А. Кондитерская "У Светланы" по профессии "Кондитер" (72ч.); ИП Небесский Р.В. кафе "Восточная кухня" по профессии "Повар"(72ч.)
--	--	--	--	--	--

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная программа профессионального обучения «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Основная учебно-методическая литература, внесена в программы дисциплин и модулей в качестве обязательной. Обеспеченность основной учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося). Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулю имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулю. Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно- информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется

мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество. Созданы электронные версии методических разработок преподавателей по изучению дисциплин и модулей. Библиотечный фонд техникума имеет электронные варианты методических разработок по дисциплинам и модулям.

В библиотеке имеется необходимое количество электронных ресурсов по профессии. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов и мастерских, используемых в реализации адаптированной программы «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Мастерская кулинарный, кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

5.4. Требования к организации практики

Практика является обязательным разделом основной программы профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых

полуфабрикатов» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной практической квалификационной работы.

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

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованной кулинарной мастерской, оснащённой необходимым оборудованием. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва 20 минут и технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные рабочие по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов». При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

5.5. Характеристика социокультурной среды

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

Воспитательная работа обучающимися является важнейшей составляющей качества их подготовки по профессии. Работа проводится с целью формирования сознательной гражданской позиции и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях. В техникуме разработана программа

воспитательной деятельности с учетом современных требований, и создания комплекса программ по организации комфортного социального пространства и адаптации в обществе, становления грамотного профессионала. Основными направлениями воспитательной работы с обучающимися в техникуме являются: создание среды направленной на творческое саморазвитие личности, духовного совершенствования личности, организация физического и валеологического образования, организация профилактики правонарушений в студенческой среде, организация и проведение традиционных мероприятий, досуговая деятельность, организация воспитательного процесса в общежитии, информационное обеспечение обучающихся, социально- психологическая работа с обучающимися.

Организацию воспитательной работы осуществляют: педагог - психолог, социальный педагог, воспитатели. С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в техникуме работают классные руководители, закрепленные за группами обучающихся с нарушением интеллекта. Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, экскурсии, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение обучающихся в общежитиях. Систематически проводятся классные часы. Обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Беседы посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», и многое другое. В техникуме существует и совершенствуется работа методического объединения педагогов, участвующих в реализации адаптированной образовательной программы, на котором рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной и учебной деятельности обучающихся с нарушением интеллекта.

Материальное поощрение в виде премирования оказывается обучающимся: за успехи в учебной, спортивно-оздоровительной, культурно-массовой, и общественной деятельности техникума.