



СОГЛАСОВАНО:

Акт согласования с ООО «Лайм»

№ 83 от «25» 05 2020 г.



С.М. Медведева

Приказ № 01-01/18 от «28» 05 2020 г.

Последняя актуализация

Приказ директора ГАПОУ КТихО

от « » 20 г. №

от « » 20 г. №

от « » 20 г. №

от « » 20 г. №

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -

программа подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

(адаптирована для инклюзивного образования инвалидов и лиц с ОВЗ)

Тольятти, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	Стр. 3
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы	7
Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	11
Раздел 4. Условия реализации образовательной программы	13
Раздел 5 Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	15
Раздел 6 Организация контроля и оценка результатов освоения образовательной программы	19
Приложения	24

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г.Тольятти» (далее – ГАПОУ КТиХО) – комплекс нормативно-методической, учебно-планирующей, учебно-методической документации и оценочных материалов, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы

Нормативно-правовую основу разработки ППССЗ составляют:

Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014г. № 384 с изменениями от 21.10.2019г. (зарегистрирован в Минюсте России «23» июля.2014г. № 33234);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40269); 4-й и 5-й уровни квалификации.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) (в редакции приказов Минобрнауки России от 29.12.2014г. №1645, от 31.12.2015г. №1578 и от 29.06.17г. №613);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200) с изменениями от 22 января 2014г. № 31;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо

- Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России № 06-281 от 18 марта 2014 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 № 28785) с учетом изменений, внесенных приказом Минобрнауки России от 18.08.2016 г. №1061;
 - Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 № 30306) (в редакции приказов Минобрнауки России от 31.01.2014г. №74 и от 17.11.2017г. №1138);
 - Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 06.06.2014г., от 27.04.2015г., от 31.08.2016г.);
 - Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 14.05.2014г. №518, от 18.11.2015г. № 1350, от 25.11.2016г. № 1477);
 - Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
 - Письмо ФГАУ «ФИРО» об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (протокол №3 от 25.05.2017г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);

Учебно-методическая база реализации ФГОС СПО (внешняя)

- Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);
- Рекомендации по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа

2009г.);

- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо МОиН СО №16/1846 от 15.06.2018г.);
- Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (Протокол Координационного совета УМО в системе СПО Самарской обл. от 05.07.2018г.);

Нормативно-методическая база реализации ФГОС СПО (внутренняя)

Локальные нормативные акты ГАПОУ КТиХО, регламентирующие реализацию ФГОС СПО

- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»;
- Положение об учебном плане основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ КТиХО (Приказ № 01-20/248а от 06.07.2015г.) с дополнениями от 11.04.2018г. Приказ №01-20/151;
- Правила приема в ГАПОУ КТиХО;
- Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления обучающихся;
- Положение по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий;
- Положение об организации промежуточной и текущей аттестации обучающихся;
- Положение об организации выполнения и защиты курсовых работ/проектов;
- Положение об организации и проведении учебной и производственной практик;
- Положение о квалификационном экзамене по профессиональным модулям ППССЗ;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти» по образовательным программам среднего профессионального образования;

Методические рекомендации и шаблоны (унифицированные формы) учебно-планирующей и учебно-методической документации, разработанные в ГАПОУ КТиХО

- Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП (включая шаблон);
- Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины (включая шаблон);
- Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля ОПОП (включая шаблон);
- Методические рекомендации по разработке комплекта контрольно- оценочных средств по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу (включая шаблон);
- Методические рекомендации по разработке комплекта контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю (включая шаблон);
- Структура и оформление методических разработок (методические рекомендации).

1.2. Нормативный срок освоения образовательной программы

Срок получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

Квалификация базовой подготовки: техник-технолог.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Виды деятельности и компетенции (профессиональные компетенции (ПК), общие компетенции (ОК))

Базовая подготовка:

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности (ВД):

ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД 6. Организация работы структурного подразделения.

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ВД 7. Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 11176 Бармен

- ПК 7.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК.7.1.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 7.2.1. Использовать различные способы составления напитков по вкусу, аромату, внешнему виду.
- ПК 7.2.2. Выбирать варианты украшения для коктейлей

Выпускник, освоивший ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.3. Участие студентов в формировании содержания своего профессионального образования

Выбор студентами содержания профессионального образования происходит в соответствии с «Положением о порядке участия студентов ГАПОУ КТиХО в формировании содержания своего профессионального образования» (Приказ директора ГАПОУ КТиХО №01-20/344 от 05.09.2016г.)

Студенты имеют право участвовать в формировании вариативной составляющей образовательной программы, в выборе тем индивидуального проекта в рамках освоения ФГОС среднего общего образования, курсовых проектов (работ), базы прохождения практик, темы выпускной квалификационной работы.

Вариативная часть ППССЗ в объеме 1296 час. распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями профессиональных стандартов Повар, Кондитер, Официант/бармен и запросами работодателей.

Распределение вариативной части ППССЗ по циклам учебного плана представлено в таблице:

Индексы циклов	Распределение вариативной части по циклам, час.		
	Всего, час.	в том числе	
		на увеличение объема УД, МДК, час.	на введение дополнительных УД, МДК, час.
ОГСЭ.00	110	-	110
ОП.00	558	180	378
ПМ.00	628	628	-
Вариативная часть	1296	808	488

Распределение объема вариативной части по циклам с конкретизацией введенных дисциплин и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части представлены в таблице:

Индексы циклов	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов	Примечание
ОГСЭ 05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	62	получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.
ОГСЭ 06	Основы финансовой грамотности/Основы интеллектуального труда	48	
ОП.14	Основы предпринимательства /Психология личности и профессиональное самоопределение	48	

ОП 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12	На основании предложений работодателей
ОП 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	120	
ОП 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	48	
ОП 10	Организация производства предприятий общественного питания	84	
ОП 11	Особенности приготовления блюд национальной кухни	54	
ОП 12	Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании	144	
ОП 13	Кулинарное моделирование	48	
ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	78	На основании предложений работодателей
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	129	Предложения работодателей, требования ПС
ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 11176 Бармен			
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд и мучных изделий	200	подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело
МДК.07.02	Технология приготовления напитков	221	
Итого:		1296	

РАЗДЕЛ 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план (прилагается)

Распределение часов на вариативную часть учебного плана основывается на акте согласования ППССЗ с ООО «Лайм».

3.2. Календарный учебный график (прилагается)

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Приложение 01 ОУП 01 Русский язык

Приложение 02 ОУП 02 Литература

Приложение 03 ОУП 03 Иностранный язык

Приложение 04 ОУП 04 История

Приложение 05 ОУП 05 Математика

Приложение 06 ОУП 06 Астрономия

Приложение 07 ОУП 07 Физическая культура

Приложение 08 ОУП 08 Основы безопасности жизнедеятельности

Приложение 09 ОУП 09 Информатика

Приложение 10 ОУП 10 Химия

Приложение 11 ОУП 11 Биология

Приложение 12 ОУП 12 Введение в профессию/Физика в профессии

Приложение 13 ОГСЭ 01 Основы философии

Приложение 14 ОГСЭ 02 История

Приложение 15 ОГСЭ 03 Иностранный язык

Приложение 16 ОГСЭ 04 Физическая культура

Приложение 17 ОГСЭ 05 Общие компетенции профессионала (по уровням)

Приложение 18 ОГСЭ 06 Основы финансовой грамотности/Основы интеллектуального труда

Приложение 19 ЕН. 01 Математика

Приложение 20 ЕН. 02 Экологические основы природопользования

Приложение 21 ЕН 03 Химия

Приложение 22 ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Приложение 23 ОП 02 Физиология питания

Приложение 24 ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Приложение 25 ОП 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Приложение 26 ОП 05 Метрология и стандартизация

Приложение 27 ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 28 ОП 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Приложение 29 ОП 08 Охрана труда

Приложение 30 ОП 09 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 31 ОП 10 Организация производства предприятий общественного питания

Приложение 32 ОП 11 Особенности приготовления блюд национальной кухни

Приложение 33 ОП 12 Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании

Приложение 34 ОП 13 Кулинарное моделирование

Приложение 35 ОП 14 Основы предпринимательства/Психология личности и профессиональное самоопределение

Приложение 36 ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Приложение 37 ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Приложение 38 ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Приложение 39 ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Приложение 40 ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Приложение 41 ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

Приложение 42 ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 11176 Бармен

Приложение 43 Рабочая программа учебной и производственной практики (по профилю специальности)

Приложение 44 Рабочая программа производственной практики (преддипломной)

Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей. Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания». Набор 2020г.

3.4. Календарно-тематические планы учебных дисциплин и междисциплинарных курсов

Комплект календарно-тематических планов находится в папке «Календарно-тематические планы. Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания» Набор 2020г.

3.5. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

Комплект учебно-методической документации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания размещен в электронной образовательной среде ГАПОУ КТиХО и в локальной информационной сети колледжа.

РАЗДЕЛ 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

В колледже созданы условия для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Освоение обучающимися рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГАПОУ КТиХО и в организациях в реальных условиях профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин по специальности.

Образовательная программа по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе:

- Windows 7 Professional
- Microsoft Office 2007 (Microsoft Office Excel 2007, Microsoft Office Word 2007, Microsoft Office PowerPoint 2007, Microsoft Office Publisher 2007, Microsoft Office Access 2007)
- CorelDRAW
- Adobe Illustrator Adobe Photoshop
- 3D Max
- ArchiCAD
- Компас – 3D

В образовательном учреждении обеспечен доступ каждого обучающегося к базам данных Электронной библиотечной системы и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов учебного плана по специальности, изданной за последние 5 лет. Помимо учебной литературы, библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Материально-техническая база ГАПОУ КТиХО соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для организации образовательной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в колледже созданы кабинеты, лаборатории, учебно-производственные мастерские, полигоны, тренажерные комплексы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- русского языка и литературы;
- истории и обществознания;
- математики;
- химии и биологии;
- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

РАЗДЕЛ 5. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Освоение образовательной программы обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими студентами, они обучаются в инклюзивной группе и осваивают тот же самый набор дисциплин и в те же сроки обучения, что и остальные обучающиеся. По личному заявлению инвалидам или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляется возможность обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в колледже осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в колледже толерантной социокультурной среды.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках ежегодно организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения ППССЗ в соответствии с календарным учебным графиком и индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Выбор методов обучения в каждом отдельном случае обуславливается целями обучения, содержанием обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений, навыков, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия информации обучающимися, наличием времени на подготовку и т.д.

Коррекционные методы на уроках:

1. Наглядная опора в обучении; алгоритмы.
2. Комментированное управление.
3. Поэтапное формирование умственных действий.
4. Опережающее консультирование по трудным темам, т.е. пропедевтика.
5. Безусловное принятие ребёнка (да, он такой, как есть).
6. Игнорирование некоторых негативных проступков.

Проектирование основных образовательных задач урока и индивидуальных образовательных задач для обучающихся с ОВЗ.

Проектирование индивидуальных образовательных задач осуществляется на основе следующих принципов обучения студентов с ОВЗ:

1. Последовательное усложнение заданий.

Методы реализации на уроке:

- задания по степени нарастающих трудностей;
- включение в урок заданий, включающих различные доминантные характеры;
- разнообразные типы структур уроков для смены видов деятельности урока.

2. Использование способов наиболее продуктивной обработки учебной информации.

Методы реализации на уроке:

- задания, предполагающие самостоятельную обработку информации;
- дозированная поэтапная помощь педагога;
- перенос способов обработки информации на своё индивидуальное задание.

3. Принцип мотивации к учению.

Методы реализации на уроке:

- постановка лаконичных закономерных условий;
- создание условий для достижения, а не получения оценки;
- включение в урок проблемных заданий, познавательных вопросов;
- обязательная развёрнутая словарная оценка деятельности обучающегося.

4. Использование разнообразных форм организации учебной деятельности: индивидуальной, парной, групповой.

5. Принцип развития и коррекции высших психических функций, т.е. включение в урок специальных упражнений для развития памяти, внимания, мышления, моторики.

6. Использование специальных технических средств приема-передачи учебной информации коллективного и индивидуального пользования.

7. Использование сурдоперевода для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушениями слуха.

8. Использование специальных дидактических материалов, печатных и электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья.

9. Проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий.

Педагогические технологии

Здоровьесберегающие технологии:

- создание общей эмоционально-положительной, дружелюбной, доверительной, доброй атмосферы на уроках.
- создание ситуации успеха, которая позволяет студенту находиться в состоянии психологического равновесия, исключает стрессы, обусловленные при выполнении заданий, незнанием учебного материала.
- использование лично ориентированного подхода, организация различных форм деятельности (групповая, коллективная и т.д.).
- совершенствование контрольно-оценочной деятельности: студенты обобщают изученный материал, оценивают свою деятельность, деятельность своих товарищей, успехи, неудачи, вносят коррективы.
- развитие интеллектуальных и творческих способностей, мышления, особенно логического, рационального, формирование практических навыков.
- оптимальная дозировка заданий (в том числе использование разноуровневых дифференцированных заданий).
- использование нетрадиционных игровых форм проведения занятий, создание условий для проявления творческой активности (конкурсы кроссвордов, презентаций, рефератов), проведение внеклассных мероприятий.

- совместная работа с психологом по выявлению психологических особенностей обучающихся для выработки личностно ориентированного подхода к обучению и воспитанию.

Информационные (компьютерные) технологии:

- предоставление учебников и другого печатного материала;
- пересылка изучаемых материалов по компьютерным телекоммуникациям;
- дискуссии и семинары, проводимые через компьютерные телекоммуникации;
- односторонняя видеотрансляция с обратной связью по телефону;
- электронные (компьютерные) образовательные ресурсы

Технология дистанционного обучения:

- доставка обучающимся основного объема изучаемого материала;
- интерактивное взаимодействие обучающихся и преподавателей в процессе обучения;
- предоставление обучающимся возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;
- оценку их знаний и навыков, полученных ими в процессе обучения.

Технология уровневой дифференциации:

- составление текстов диктантов;
- составление карточек-заданий по изученному материалу;
- составление обобщающих таблиц для работы на уроке;
- сочинение лингвистических сказок-миниатюр;
- работа с дополнительной литературой;
- проверка выполненных индивидуальных заданий обучающихся, которые имеют более низкий уровень подготовки;
- выполнение обязанностей консультанта при групповой работе;
- работа «преподавателем» (проведение фрагментов урока);
- работа с опорными конспектами

Технологии на основе активизации и интенсификации деятельности обучающихся:

- алгоритмизация правил, сведение ряда правил к общему алгоритму, составление таблиц обобщающего характера.
- создание схем — алгоритмов на базе знакомых правил;
- трансформирование новых изучаемых правил в схемы — алгоритмы;
- создание первых простейших обобщающих алгоритмов;
- создание обобщающих алгоритмов.

Знания и умения у обучающихся – лиц с ОВЗ и инвалидов формируются с учетом «Рекомендаций по проведению коррекционной работы при освоении образовательной программы среднего профессионального образования лицами с ОВЗ и инвалидами» (Приложение 1).

В рамках образовательной программы реализуется дисциплина «Физическая культура», порядок и формы освоения данной дисциплины установлены локальным нормативным актом образовательной организации.

В колледже создана служба психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса. Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их

профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений. Педагог-психолог проводит тренинговые занятия, индивидуальные и групповые консультации по вопросам обучения, профориентации, социально-психологической поддержки, занятия по реализации индивидуальных программ сопровождения для подростков, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, стипендиального обеспечения, предоставление дополнительных образовательных услуг, а также создание в колледже толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

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

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

С целью регламентации деятельности структурных подразделений в колледже разработано и действует «Положение об организации промежуточной и текущей аттестации обучающихся». Данное положение регламентирует:

- порядок проведения текущего контроля знаний;
- порядок проведения промежуточной аттестации;
- порядок ликвидации текущих задолженностей;
- подготовку и проведение экзамена по дисциплине или МДК;
- порядок ликвидации задолженностей по результатам промежуточной аттестации;
- пересдачу с целью повышения оценки.

Входной контроль. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится преподавателем в форме устного опроса и/или тестирования в рамках учебной дисциплины/МДК.

Текущий контроль. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий (ИДЗ) или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении (и правильности выполнения) обучающимися требуемых действий в процессе учебной деятельности и соответствии формы действия данному этапу освоения учебного материала.

Рубежный контроль. Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по модулям/разделам учебной дисциплины/МДК. Рубежный контроль проводится преподавателем на основе календарно-тематического плана. Положительные оценки по точкам рубежного контроля являются условием допуска обучающихся к промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и экзамена. Результаты рубежного контроля учитываются преподавателем при выставлении оценки промежуточной аттестации по учебной дисциплине/МДК.

Итоговый контроль. Итоговый контроль проводится на основе комплекта контрольно-оценочных средств (КОС), утвержденного заместителем директора по учебно-методической работе. Утвержденные комплекты КОС хранятся у преподавателя, электронные версии – у руководителя методического объединения. При освоении профессионального модуля итоговый контроль проводится в виде квалификационного экзамена на основе КОС, согласованного с работодателем (работодателями) и утвержденного заместителем директора по учебно-методической работе.

6.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Порядок государственной итоговой аттестации (ГИА) определен локальным актом «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти» по образовательным программам среднего профессионального образования», в котором регламентирована деятельность ответственных лиц в части:

- организации работы государственной экзаменационной комиссии (ГЭК);
- порядка подготовки и проведения ГИА;
- требований к содержанию и оформлению рабочей программы ГИА;

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в колледже разработаны методические рекомендации по подготовке и прохождению государственной итоговой аттестации по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации, которая утверждается директором колледжа после предварительного положительного заключения работодателей и доводится до сведения выпускников не позднее двух месяцев с начала обучения. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., характеристики с мест прохождения преддипломной практики и т.д.

Формой ГИА по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР);

ВКР выполняется в виде дипломного проекта. Основными этапами выполнения ВКР являются:

- выбор темы, получение задания на выполнение проекта;
- подбор и изучение литературы;
- составление плана работы;
- составление календарного плана выполнения проекта;
- разработка проекта;
- представление проекта научному руководителю, получение отзыва и устранение указанных в нем замечаний;
- рецензирование проекта.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения выпускников, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА

Темы ВКР определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем,

обсуждаются и одобряются на заседании методического объединения, утверждаются директором колледжа. Подготовка ВКР сопровождается консультациями.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК. Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Ход заседания ГЭК протоколируется, в протоколе фиксируются: оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

6.3. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) формируется из контрольно-оценочных средств учебных дисциплин, МДК, практик и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом. Контрольно-оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля находятся в папке «Фонд оценочных средств. Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания». Набор 2020г.

Оценочные материалы по учебным дисциплинам/междисциплинарным курсам/профессиональным модулям 1 курса

Код	Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)	Форма аттестации
ОУП 01	Русский язык	экзамен
ОУП 02	Литература	диф.зачет
ОУП 03	Иностранный язык	диф.зачет
ОУП 04	История	диф.зачет
ОУП 05	Математика	диф.зачет, экзамен
ОУП 06	Астрономия	диф.зачет
ОУП 07	Физическая культура	диф.зачет, диф.зачет
ОУП 08	Основы безопасности жизнедеятельности	диф.зачет
*	Индивидуальный проект	защита
ОУП 09	Информатика	диф.зачет
ОУП 10	Химия	экзамен
ОУП 12	Введение в профессию/ Физика в профессии	диф.зачет
ОГСЭ 05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	зачет
ОГСЭ 06	Основы финансовой грамотности/Основы интеллектуального труда	диф.зачет

Оценочные материалы по учебным дисциплинам/междисциплинарным курсам/профессиональным модулям 2 курса

Код	Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)	Форма аттестации
ОУП 11	Биология	диф.зачет
ОГСЭ 02	История	диф.зачет
ОГСЭ 04	Физическая культура	зачет, зачет
ОГСЭ 05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	зачет
ЕН 01	Математика	диф.зачет

ЕН 02	Экологические основы природопользования	диф.зачет
ЕН 03	Химия	экзамен
ОП 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	экзамен
ОП 02	Физиология питания	
ОП 03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	диф.зачет
ОП 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	экзамен
ОП 05	Метрология и стандартизация	диф.зачет
ОП 08	Охрана труда	диф.зачет
ОП 10	Организация производства предприятий общественного питания	диф.зачет
ПМ 07.	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 11176 Бармен	экзамен
МДК 07.01	Технология приготовления простых блюд и мучных изделий	экзамен
МДК 07.02	Технология приготовления напитков	экзамен
УП 07	Учебная практика	диф.зачет
ПП 07	Производственная практика (по профилю специальности)	

Оценочные материалы
по учебным дисциплинам/междисциплинарным курсам/профессиональным модулям
3 курса

Код	Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)	Форма аттестации
ОГСЭ 04	Физическая культура	зачет, зачет
ОГСЭ 05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	диф.зачет
ОП 06.	Правовые основы профессиональной деятельности	диф.зачет
ОП 07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	экзамен
ОП 09.	Безопасность жизнедеятельности	диф.зачет
ОП 11.	Особенности приготовления блюд национальной кухни	диф.зачет
ПМ 01.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	экзамен
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	экзамен
УП 01	Учебная практика	диф.зачет
ПП 01	Производственная практика (по профилю специальности)	диф.зачет
ПМ 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	экзамен
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	экзамен
УП 03	Учебная практика	диф.зачет
ПП 03	Производственная практика (по профилю специальности)	диф.зачет
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	экзамен
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	экзамен
УП 05	Учебная практика	диф.зачет
ПП 05	Производственная практика (по профилю специальности)	диф.зачет

Оценочные материалы
по учебным дисциплинам/междисциплинарным курсам/профессиональным модулям
4 курса

Код	Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)	Форма аттестации
ОГСЭ 01	Основы философии	диф.зачет
ОГСЭ 03	Иностранный язык	экзамен
ОГСЭ 04	Физическая культура	диф.зачет
ОП 12.	Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании	диф.зачет
ОП 13.	Кулинарное моделирование	диф.зачет
ОП 14.	Основы предпринимательства/Психология личности и профессиональное самоопределение	диф.зачет
ПМ 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	экзамен
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	экзамен
УП 02	Учебная практика	диф.зачет
ПП 02	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ 04.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	экзамен
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	диф.зачет
МДК 04.02	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	
УП 04	Учебная практика	диф.зачет
ПП 04	Производственная практика (по профилю специальности)	диф.зачет
ПМ 06.	Организация работы структурного подразделения	экзамен
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	диф.зачет
УП 06	Учебная практика	диф.зачет
ПП 06	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	диф.зачет

Материалы, обеспечивающие государственную итоговую аттестацию

№ п/п	Наименование материалов
1.	Программа ГИА
2.	Методические рекомендации для обучающихся по подготовке к ГИА

Рекомендации
по проведению коррекционной работы при освоении образовательной программы
среднего профессионального образования лицами с ОВЗ и инвалидами

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей предусматривает коррекционную работу с обучающимися.

Коррекционное воздействие и стимуляция процессов компенсации осуществляются в течение всего времени освоения программы. Коррекционное воздействие направлено на развитие моторных навыков и имеет важнейшее значение для лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении коррекционной работы педагогические работники учитывают:

- принцип учета типологических и индивидуальных образовательных потребностей обучающихся;
- принцип коррекционной направленности при освоении дисциплины/модуля;
- принцип развивающей направленности, ориентирующий на развитие личности обучающегося и расширение его «зоны ближайшего развития» с учетом особых образовательных потребностей;
- принцип направленности на формирование деятельности, обеспечивает возможность овладения обучающимися всеми видами доступной им предметно-практической деятельности, способами и приемами познавательной и учебной деятельности, коммуникативной деятельности и нормативным поведением;
- принцип переноса знаний и умений и навыков и отношений, сформированных в условиях учебной ситуации, в деятельность в жизненной ситуации, что обеспечит готовность обучающегося к самостоятельной ориентировке и активной деятельности в реальном мире, в действительной жизни;
- принцип сотрудничества с семьей.

Психолого-педагогическая характеристика обучающихся

Категория обучающихся с заболеванием: Задержка психомоторного развития.

Задержка психомоторного развития (ЗПР) - это задержка в приобретении, координации и демонстрации моторных навыков, которые усваиваются не вследствие пребывания в культурной среде или в результате обучения, а приобретаются естественным путем со временем (ходьба, бег, прыжки, отбивание ритма руками или ногами).

Проблемы психомоторного развития отличаются от диспраксии тем, что в последнем случае нарушена координация заученных движений (например, использование столовых приборов). Проблемы психомоторного развития связаны с интеграцией общеизвестных движений в моторику индивидуума. Дети, испытывающие проблемы психомоторного развития, неспособны координировать движения рук и ног, когда плавают, они хаотично бегают, с трудом могут устоять на одной ноге или спуститься по лестнице.

Расстройства, влияющие на координацию движений, обычно связаны с дислексией, но в разной степени.

ЗПР занимает промежуточную нишу между нормой и патологией. У людей с задержкой психического развития нет грубых отклонений в психомоторном развитии, как у детей с нарушением интеллекта, слуха, зрения или нарушениями в опорно-двигательной системе.

У детей задержка в развитии может проявляться по-разному и отличаться по степени проявления. Однако можно выделить ряд объединяющих особенностей развития, характерных для людей с ЗПР:

- незрелость эмоционально-волевой сферы;
- нарушения свойств внимания;
- нарушение восприятия;
- отклонения в развитии памяти;
- нередко возникают проблемы с речью;
- отставание в развитии всех форм мышления;

Рекомендации:

Обращать внимание на состояние эмоционально-волевой сферы обучающегося и учитывать его во время занятий. Проводить занятие не повышая голоса, не допуская чувства страха, неуверенности и стеснения у студента.

Настаивать на завершении начатого дела, стимулировать деятельность внутренних ресурсов для совершения волевых усилий над собой.

На занятии требуется особый речевой режим: четкая, разборчивая речь без резкого повышения голоса, необходимое число повторений, подчеркнутое артикулирование.

Необходима адаптация объема и характера учебного материала к познавательным возможностям учащихся, для чего необходимо систему изучения того или иного раздела программы значительно детализировать: учебный материал преподносить небольшими порциями, усложнять его следует постепенно, необходимо изыскивать способы облегчения трудных заданий.

Необходимо учить детей проверять качество своей работы, как по ходу её выполнения, так и по конечному результату; одновременно нужно развивать потребность в самоконтроле, осознанное отношение к выполняемой работе.

Для предупреждения быстрой утомляемости или снятия её, целесообразно переключать детей с одного вида деятельности на другой, разнообразить виды занятий.

Категория обучающихся с заболеванием: Детский церебральный паралич.

Детский церебральный паралич — термин, объединяющий группу хронических непрогрессирующих симптомокомплексов двигательных нарушений, вторичных по отношению к поражениям или аномалиям головного мозга, возникающим в перинатальном (околородовом) периоде. Отмечается ложное прогрессирование по мере роста ребёнка. Примерно у 30-50% людей с ДЦП наблюдается нарушение интеллекта.

Затруднения в мышлении и умственной деятельности более распространены среди пациентов со спастической квадриплегией чем среди страдающих от других видов церебрального паралича. Повреждение мозга может повлиять также на освоение родного языка и речи.

Формы и распространенность ДЦП:

- Спастическая тетраплегия (2%) (квадрипарез) - псевдобульбарный синдром, нарушения зрения, когнитивные и речевые нарушения. У 50% детей наблюдаются эпилептические приступы. Для данной формы характерно раннее формирование контрактур, деформаций туловища и конечностей. Почти в половине случаев двигательные расстройства сопровождаются патологией черепных нервов: косоглазием, атрофией зрительных нервов, нарушениями слуха, псевдобульбарными расстройствами. Довольно часто у детей отмечают микроцефалию, которая, разумеется, носит вторичный характер. Тяжёлый двигательный

дефект рук и отсутствие мотивации исключают самообслуживание и простую трудовую деятельность.

- Спастическая диплегия (40%) - Нарушается функция мышц с обеих сторон, причём в большей степени ног, чем рук и лица. Наиболее распространённые проявления — задержка психического и речевого развития. Часто встречается патология черепных нервов: сходящееся косоглазие, атрофия зрительных нервов, нарушение слуха, нарушение речи в виде задержки её развития, умеренное снижение интеллекта, в том числе вызванное влиянием на ребёнка окружающей среды (оскорбления, сегрегация). Прогноз двигательных возможностей менее благоприятен, чем при гемипарезе. Эта форма наиболее благоприятна в отношении возможностей социальной адаптации. Степень социальной адаптации может достигать уровня здоровых при нормальном умственном развитии и хорошем функционировании рук.

- Гемиплегическая форма (32%) - характеризуется односторонним спастическим гемипарезом. Рука, как правило, страдает больше, чем нога. Дети с гемипарезами овладевают возрастными навыками позже, чем здоровые. Поэтому уровень социальной адаптации, как правило, определяется не степенью двигательного дефекта, а интеллектуальными возможностями ребёнка. Клинически характеризуется развитием спастического гемипареза, задержкой психического и речевого развития. Иногда проявляется монопарезом. При этой форме нередко случаются фокальные эпилептические приступы.

- Дискинетическая форма (10%) - повреждаются структуры экстрапирамидной системы и слухового анализатора: дизартрия, глазодвигательные нарушения, снижение слуха. Характеризуется непроизвольными движениями, повышением мышечного тонуса, одновременно с которыми могут быть параличи и парезы. Речевые нарушения наблюдаются чаще в форме гиперкинетической дизартрии. Интеллект развивается в основном удовлетворительно. Отсутствует правильная установка туловища и конечностей. У большинства детей отмечается сохранение интеллектуальных функций, что прогностично благоприятно в отношении социальной адаптации, обучения. Дети с хорошим интеллектом заканчивают школу, средние специальные и высшие учебные заведения, адаптируются к определённой трудовой деятельности.

- Атаксическая форма (15%) - характеризуется низким тонусом мышц, атаксией и высокими сухожильными и периостальными рефлексам. Нередки речевые расстройства в форме мозжечковой или псевдобульбарной дизартрии. Наблюдается при преобладающем повреждении мозжечка, лобно-мосто-мозжечкового пути и, вероятно, лобных долей вследствие родовой травмы, гипоксически-ишемического фактора или врождённой аномалии развития. Клинически характеризуется классическим симптомокомплексом (мышечная гипотония, атаксия) и различными симптомами мозжечковой асинегрии. При этой форме ДЦП может быть задержка развития интеллекта в редких случаях. Более половины случаев диагностированной данной формы являются нераспознанные ранние наследственные атаксии.

- Смешанные формы - часто сочетание спастической и дискинетической (при сочетанном выраженном поражении экстрапирамидной системы) форм, отмечается и наличие гемиплегии на фоне спастической диплегии (при асимметричных кистозных очагах в белом веществе головного мозга, как следствие перивентрикулярной лейкомаляции у недоношенных).

Рекомендации:

Фиксация в специальном стуле, удерживающем вертикальное положение ребенка сидя или стоя.

Применение утяжелителей для детей с размахистыми гиперкинезами (насиловственными движениями), осложняющими захват предмета (ручки, книги или др.) или другую учебную деятельность (например, чтение, т.к. гиперкинезы мешают фиксации взгляда и прослеживанию строки).

Обязательный перерыв в занятии на физкультминутку.

В каждое занятие желательно включать упражнение на пространственную и временную ориентацию (например, положи ручку справа от тетради; найди сегодняшнюю дату на календаре и т.д.);

Обращать внимание на состояние эмоционально-волевой сферы ребенка и учитывать его во время занятий (детям с церебральным параличом свойственна повышенная тревожность, ранимость, обидчивость; например, гиперкинезы и спастика могут усиливаться от громкого голоса, резкого звука и даже при затруднении в выполнении задания или попытке его выполнить).

Для имеющих тяжелые нарушения моторики рук (практически всегда они связаны с тяжелым нарушением речи), необходим индивидуальный подбор заданий в тестовой форме, позволяющий ребенку не давать развернутый речевой ответ.

Четко и медленно проговаривать инструкцию или задания, которые нацелены на ребенка.

Часто использовать методы похвалы и поощрения.

На занятии требуется особый речевой режим: четкая, разборчивая речь без резкого повышения голоса, необходимое число повторений, подчеркнутое артикулирование.

Необходима адаптация объема и характера учебного материала к познавательным возможностям учащихся, для чего необходимо систему изучения того или иного раздела программы значительно детализировать: учебный материал преподносить небольшими порциями, усложнять его следует постепенно, необходимо изыскивать способы облегчения трудных заданий;

Особое место должны занять уроки ручного труда, рисование, так как, на них значительное место занимает деятельность по наглядно-предметному образцу, что позволяет формировать обобщенные приемы умственной работы.

Для предупреждения быстрой утомляемости или снятия ее, целесообразно переключать детей с одного вида деятельности на другой, разнообразить виды занятий.

Категория обучающихся с заболеванием: Слабовидящие

Слабовидящие - дети со значительным снижением зрения. Причиной данных нарушений могут быть как глазные болезни, так и общее ослабление здоровья ребенка.

У слепых и слабовидящих отмечают закономерные изменения в сфере внешних эмоциональных проявлений.

Все выразительные движения (кроме вокальной мимики) при глубоких нарушениях зрения ослаблены. Даже безусловно-рефлекторные выразительные движения, сопровождающие состояние горя, радости, гнева и др., проявляются при глубоких нарушениях зрения в весьма ослабленном виде. Исключение составляют только оборонительные движения, сопровождающие переживание страха.

«Взгляд в сторону» у слепого и слабовидящего может быть вызван глубоким нарушением зрения. Например, человек с боковым полем зрения при рассматривании собеседника вынужден направлять взгляд в сторону, так как на собеседника в таком случае

будет направлена видящая часть глаза. Но такой взгляд зрячими воспринимается как выражение сомнения и подозрения.

Рекомендации:

Преподносить обучающий материал аудиально.

Давать больше времени на выполнение задания или сократить количество упражнений (медленно работает)

Стараться словесно описывать действия, предметы и ситуации, сочетать для слабовидящего ученика с собственным изучением материала на ощупь.

Применять соответствующий шрифт (курсив или жирные буквы часто усложняют чтение).

Уделять особое внимание материалу для чтения: учитывать, какая контрастность лучше всего подойдет слабовидящему ученику.

Мотивировать слабовидящего ученика к активным движениям, так как научиться двигаться и ориентироваться в пространстве очень важно для его самостоятельности.

Категория обучающихся с заболеванием: Эпилепсия

Эпилепсия – «падучая болезнь» в переводе с греческого это слово означает «внезапно падать».

Заболевание проявляет себя главным образом периодически повторяющимися большими судорожными припадками с потерей сознания или очень кратковременными (секундными) выпадениями сознания.

Эпилепсия (первичная эпилепсия) – это хроническое заболевание головного мозга, при котором наблюдаются спонтанные вспышки беспорядочной активности клеток головного мозга.

Человек, страдающий эпилепсией, страдает истощаемостью (от припадков), постоянным напряжением, наблюдается снижение интеллекта и т. д.

Характер отличается вялостью, эгоцентризмом, агрессивностью, жестокостью к слабым и др.

В психике таких подростков отмечаются изменения, выражающиеся проявлениями эгоизма, аутизма, страхами, комплексами неполноценности.

Наблюдаются также изменения в речи (растянутое произношение слов и др.), медленные мыслительные связи, деградация интеллекта и др. Внимание направлено только на себя, зачастую на вопросы он отвечает заученными стереотипными фразами.

Рекомендации:

Дозировать нагрузку на занятиях, с целью снижения утомления ребенка.

Не торопить в ответах на поставленные вопросы по обучению и воспитанию ребенка.

Визуально создавать ситуации «успеха», постоянно хвалить.

Чаше менять виды деятельности, чтобы не исчезла мотивация.

Активизировать словарный запас детей, так как им присуща бедность речи.

Употреблять при общении с ребенком шаблонные фразы.

Часто повторять уже сказанное.

Сократить количество просмотра обучающего материала в презентациях.

В наглядном материале не употреблять ярких цветовых гамм.

Категория обучающихся с заболеванием: Нарушение слуха

Нарушение слуха — полное (глухота) или частичное (тугоухость) снижение способности обнаруживать и понимать звуки. Нарушением слуха может страдать любой организм, способный воспринимать звук. Звуковые волны различаются по частоте и

амплитуде. Потеря способности обнаруживать некоторые (или все) частоты или неспособность различать звуки с низкой амплитудой, называется нарушением слуха.

У человека нарушение слуха, делающее невозможным восприятие речи, называется глухотой, а более лёгкие степени нарушения слуха, затрудняющие восприятие речи - тугоухостью. Кроме того, глухота бывает врождённая или приобретённая.

Термин «нарушение слуха» обычно употребляется к тем, кто частично или полностью потерял способность различать звуки на частотах человеческой речи. Степень нарушения определяется по тому, насколько громче по сравнению с нормальным уровнем должен стать звук, чтобы слушатель начал его различать.

Ещё одним параметром, по которому может развиваться нарушение слуха, является качество звука. У людей такие нарушения обычно выявляются тестами на распознавание речи (то есть речь должна быть не только услышана, но и понята). Нарушение распознавания звуков отдельно от общего ослабления слуха встречается крайне редко.

Рекомендации:

Во время устных объяснений не поворачивайтесь спиной к обучающемуся, он должен видеть лицо педагога.

Помогите обучающемуся освоиться в коллективе слышащих детей, постарайтесь подружить его со сверстниками.

Избегайте гиперопеки (не помогайте там, где неслышащий может и должен справиться сам).

Требуйте от обучающегося, чтобы он всегда смотрел на говорящего (на педагога или на отвечающего, независимо от того у доски тот отвечает или с места).

Старайтесь следить за тем, чтобы обучающийся быстро искал говорящего и переводил взгляд с одного говорящего на другого.

Контролируйте в разных формах ученика со сниженным слухом («Повтори, что я сказала»; «Что сказал Александр?»).

Если неслышащий обучающийся не понял, что нужно делать, дайте ему самостоятельно разобраться в задании, наблюдая за тем, как выполняют эту работу другие дети.

Не допускайте непонимания материала. Оставленная без внимания даже небольшая часть, ведет к непониманию последующего материала.

Используйте наглядные методы - для развития наблюдательности, повышения внимания к изучаемым вопросам.

Применяйте больше практических методов - для развития практических умений и навыков и поисковых методов - для развития самостоятельности мышления, исследовательских умений, творческого подхода к делу.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОПОП

Основание:	
------------	--

Протокол № ____ от «_____» 202__ г.

Руководитель МО: _____ / _____
подпись И.О.Фамилия