Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

 Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Первичная обработка сырья**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения

 профессия 13249 Кухонный рабочий

для лиц с нарушением интеллектуального развития

Чебоксары 2023

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева - М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022//; на основании Единого тарифного квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск № 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание») | УТВЕРЖДЕНАПриказом №\_190\_\_от "\_19\_" \_\_\_\_04\_\_\_\_2023 г. М.П. |
|  |  |

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № 8 от "18\_" \_\_\_04\_\_\_\_2023 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_М.Н. Барская\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Разработчик:

Николаева П.А., преподаватель

"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ профессионального модуля | 4 |
| СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 6 |
| условия реализации программы профессионального модуля | 12 |
| Контроль и оценка результатов Освоения профессионального модуля | 15 |

5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ профессионального модуля**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии *13249 Кухонный рабочий* из числа лиц с нарушением интеллектуального развития в части освоения основного вида деятельности (ВД): *первичная обработка сырья* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Профессиональный модуль входит в цикл профессиональной подготовки.

**1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

В результате освоения программы обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места при выполнении работ по первичной обработке сырья;

- подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- осуществления операций по первичной обработке сырья: сортировка, очистка, нарезка овощей; оттаивание мороженых и вымачивание соленых мясных и рыбных продуктов; обмывание, срезание клейма, разрубка, обвалка, зачистка и нарезание мяса; очистка рыбы от чешуи, удаление плавников, внутренностей и т.д.

- приготовления простых полуфабрикатов из сырья.

**Должен уметь:**

- производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.

- производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени.

**Должен знать:**

- правила первичной обработки продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **общие компетенции**:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 3.1. Производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.

ПК 3.2. Производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени.

**1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 532 часов, в том числе:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –168 часов;

 самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

 учебной практики – 180 часов;

 производственной практики – 144 часа.

Промежуточная аттестация:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | 3 семестр | 4 семестр |
| МДК.03.01 Первичная обработка мяса, рыбы, птицы | Экзамен | Дифференцированный зачет |
| МДК.03.02. Первичная обработка овощей, фруктов, зелени | Экзамен | Дифференцированный зачет |
| ПМ.03 Первичная обработка сырья | - | Экзамен |

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | Практика |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | Самостоятель-ная работа обучающегося | Учебная,часов | Производ-ственная(по профилю специальности)часов |
| Всего,часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,часов | в т.ч., курсовая работа (проект),часов | Всего,часов | в т.ч., курсовая работа (проект),часов |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| **ПК 3.1-3.2** | МДК.03.01 Первичная обработка мяса, рыбы, птицы | **104** | 84 | 56 | - | 20 | - | - | - |
| МДК.03.02. Первичная обработка овощей, фруктов, зелени | **104** | 84 | 56 | - | 20 | - | - | - |
| Учебная практика | **180** |  |  |  |  |  | 180 |  |
| Производственная практика | **144** |  |  |  |  |  |  | 144 |
| **Всего:** | **532** | **168** | **112** | **-** | **40** | **-** | **180** | **144** |

**2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **ПМ.03 Первичная обработка сырья** | **352** |  |
| **МДК.03.01 Первичная обработка мяса, рыбы, птицы** | **104** |  |
| Тема 1: Первичная обработка рыбы | **Содержание учебного материала** | **12** | **ОК.1-ОК.4****ПК.3.1** |
| **1** | Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья. |
| **2** | Дефростация рыбы. Виды оттаивания рыбы: воде, на воздухе, комбинированный. |
| **3** | Вымачивание соленой рыбы. Назначение. Виды. |
| **4** | Обработка бесчешуйчатой рыбы. Правила очистки чешуйчатой рыбы: ручным способом и с помощью механизма РО-1. |
| **5** | Обработка морепродуктов. |
| **6** | Разделка рыбы на кругляши (для варки и жарки), филе (чистое, филе с кожей без рёберной кости, филе с кожей и рёберной костью). |
| **Практические занятия** | **24** |
| **1** | Практическое занятие №1 Схема строения рыбы |
| **2** | Практическое занятие №2 Схема оттаивания рыбы. |
| **3** | Практическое занятие №3 Схема вымачивания рыбы. |
| **4** | Практическое занятие №4 Схема очистки чешуйчатой рыбы. |
| **5** | Практическое занятие №5 Схема разделки рыбы. |
| **6** | Практическое занятие №6 Разделка рыбы для фарширования. |
| **7** | Практическое занятие №7 Технология приготовления п/ф для варки, для жарения, для жарки во фритюре |
| **8** | Практическое занятие №8 Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. |
| **9** | Практическое занятие №9 Определение массы брутто, нетто сырья. |
| **10** | Практическое занятие №10 Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **12** |
| **1** | Презентация: «Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования» |
| **2** | Таблица: «Виды рыб чешуйчатой и бесчешуйчатой» |
| **3** | Таблица: «Процент отходов при обработке на чистое филе; филе с кожей и рёберной костью, филе с кожей и без рёберной кости, разделка на кругляши» |
| **4** | Таблица: «Полуфабрикаты из рыбы и их кулинарное использование» |
| **5** | Таблица: «Сроки хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов» |
| **6** | Конспект: «Санитарные требования к процессу приготовления и хранения полуфабрикатов» |
| **Тема 2 Первичная обработка мяса** | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК.1-ОК.4****ПК.3.1** |
| **1** | Классификация, пищевая ценность мяса, требования к качеству мясного сырья. |
| **2** | Оттаивание, разруб, обвалка, зачистка, жиловка. |
| **3** | Сортировка мяса в зависимости от кулинарного использования (варка, жарка). |
| **4** | Виды полуфабрикатов, назначение. |
| **5** | Технология приготовления полуфабрикатов из мяса: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. |
| **Практические занятия** | **22** |
| **1** | Практическое занятие №11 Разделка говяжьей туши. Сортировка частей мяса. |
| **2** | Практическое занятие №12 Разделка бараньей туши. Сортировка частей мяса. |
| **3** | Практическое занятие № 13 Разделка свиной туши. Сортировка частей мяса. |
| **4** | Практическое занятие № 14 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. |
| **5** | Практическое занятие № 15 Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё. |
| **6** | Практическое занятие № 16 Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **6** |
| **1** | Конспект: «Требования к качеству мяса и полуфабрикатов из него» |
| **2** | Таблица: «Технологическое оборудование и инвентарь мясного цеха» |
| **3** | Реферат: «Разделка мяса и изготовление полуфабрикатов из него» |
| **Тема 3 Первичная обработка птицы** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК.1-ОК.4****ПК.3.1** |
| **1** | Классификация, пищевая ценность птицы, требования к качеству сырья из птицы. |
| **2** | Размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытьё. |
| **3** | Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых. |
| **Практические занятия** | **10** |
| **1** | Практическое занятие №17 Подготовка тушек птицы к разделке |
| **2** | Практическое занятие №18 Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: в целом виде, порционные, мелкокусковые, полуфабрикатов из котлетной массы. |
| **3** | Практическое занятие №19 Требования к качеству, хранению, транспортировке. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **2** |
| **1** | Таблицы: «Нормы выхода и отходов, режимы хранения и реализации» |
| **МДК.03.02. Первичная обработка овощей, фруктов, зелени** | **104** |  |
| **Тема 1** Организация работы овощного цеха. | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК.1-ОК.4****ПК.3.2** |
| **1** | Назначение, организация работы овощного цеха, оборудования, инвентарь, технологический процесс при обработке и нарезки овощей, фруктов и зелени. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **2** |
| **1** | Реферат: «Техника безопасности на механическом оборудовании» |
| **Тема 2 Первичная обработка овощей** | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК.1-ОК.4****ПК.3.2** |
| **1** | Классификация овощей. Требования к качеству овощей, определяемые органолептическим способом. |
| **2** | Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. |
| **3** | Формы нарезки: простая и сложная. |
| **4** | Технологическая последовательность фарширования овощей. |
| **5** | Использование отходов, получаемых в процессе приготовления полуфабрикатов |
| **Практические занятия** | **20** |
| **1** | Практическое занятие №1 Первичная обработка картофеля: механическая, ручная и нетрадиционная. |
| **2** | Практическое занятие №2 Формы нарезки и кулинарное их использование. |
| **3** | Практическое занятие №3 Первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов |
| **4** | Практическое занятие №4 Первичная обработка капустных овощей. |
| **5** | Практическое занятие №5 Первичная обработка луковых овощей. |
| **6** | Практическое занятие №6 Первичная обработка салатных овощей |
| **7** | Практическое занятие №7 Подготовка овощей для фарширования. Выполнение фарширования овощей различных групп |
| **8** | Практическое занятие №8 Расчет потерь при механической кулинарной обработке |
| **9** | Практическое занятие №9 Вычисление количества отходов, получаемых в процессе механической кулинарной обработки овощей |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **10** |
| **1** | Реферат: «Роль овощей в питании человека» |
| **2** | Таблица: «Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей» |
| **3** | Схема: «Назначение операций механического способа обработки овощей» |
| **4** | Таблица: «Размеры и кулинарное использование овощей простой и сложной формы нарезки» |
| **5** | Таблица: «Условия и продолжительности хранения овощей и полуфабрикатов из него» |
| **Тема 3 Первичная обработка фруктов** | **Содержание учебного материала** | **12** | **ОК.1-ОК.4****ПК.3.2** |
| **1** | Классификация фруктов. Их химический состав. Роль в жизни человека. |
| **2** | Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки семечковых фруктов. |
| **3** | Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки косточковых фруктов. |
| **4** | Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки тропических фруктов. |
| **5** | Полуфабрикаты из фруктов: фруктово-ягодное пюре, подварки, припасы, начинки, варенье, повидло, компоты, соки и т.д. |
| **6** | Фарширование фруктов. |
| **Практические занятия** | **24** |
| **1** | Практическое занятие №10 Сортировка, мойка, очистка, промывание фруктов. |
| **2** | Практическое занятие №11 Формы нарезки фруктов. |
| **3** | Практическое занятие №12 Приготовление полуфабрикатов из фруктов: фруктово-ягодное пюре, подварки, начинки, варенье, повидло, компоты, соки и т.д. |
| **4** | Практическое занятие №13 Подготовка фруктов для фарширования. Выполнение фарширования фруктов различных групп. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **6** |
| **1** | Таблица: «Химический состав фруктов» |
| **2** | Презентация: «Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки фруктов» |
| **Тема 4 Первичная обработка зелени** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК.1-ОК.4****ПК.3.2** |
| **1** | Виды зелени для еды. Состав. |
| **2** | Последовательность операций первичной обработки зелени. |
| **Практические занятия** | **8** |
| **1** | Практическое занятие №14 Первичная обработка зелени. |
| **2** | Практическое занятие №15 Нарезка зелени. Правила и способы. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **2** |
| **1** | Презентация: «Классификация зелени» |
| **Учебная практика** | **180** |  |
| 1. Выполнение технологической последовательности первичной обработки овощей, фруктов, зелени.2. Приготовление овощных полуфабрикатов.3. Выполнение технологической последовательности первичной обработки мяса, рыбы, птицы.4. Приготовление рыбных полуфабрикатов.5. Приготовление мясных полуфабрикатов. | **ОК.1-ОК.4****ПК.3.1-ПК.3.2** |
| **Производственная практика** | **144** |  |
| 1. Краткая характеристика предприятия и требования безопасности.2. Первичная обработка овощей, фруктов, зелени. Приготовление полуфабрикатов.3. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов.4. Первичная обработка мяса и птицы. Приготовление полуфабрикатов. | **ОК.1-ОК.4****ПК.3.1-ПК.3.2** |
| **Промежуточная аттестация** | **экзамен** |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

*Учебный кабинет, оснащенный оборудованием*:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий (учебных таблиц, плакатов);

*техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением,

мультимедийный проектор.

*Лаборатория «Учебная мастерская «Поварское дело»*

**Организация рабочего места**

Под особой организацией образовательного пространства для обучающегося с нарушением интеллекта понимается создание безопасных комфортных условий, в том числе психолого-педагогических в соответствии с "ГОСТ Р 57958-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 17.11.2017 N 1776-ст).

Для инвалидов с нарушением интеллекта:

1. Помещения, мастерские, производственные участки должны быть небольших размеров для уменьшения возможности контакта с окружающими и облегчения возможности визуального наблюдения и контроля за работающими инвалидами, с оборудованными аварийными сигнализирующими устройствами рабочими местами.

1. Оборудуются ограждения движущихся механизмов, лестничных пролетов и других опасных зон; проводится остекление окон небьющимися стеклами.
2. Оборудование (станки, технические устройства) должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ использования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, использования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью, станками и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).
3. Используются эстетический дизайн и яркая окраска оборудования и мебели для активизации эмоционально-волевой сферы, положительного эмоционального настроя, концентрации и фиксации внимания.
4. Конструкция рабочего стола и сиденья должна быть трансформирующейся.
5. В технологическом процессе используются упрощенные в применении рабочие инструменты.

Для обучающихся нарушениями интеллектуального развития выделено помещение, оборудованное для психологической разгрузки.

* 1. **Информационное обеспечение**

Для реализации дисциплины библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Реализация АОП ПО профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечному фонду, формируемому по полному перечню дисциплин. Реализация АОП ПО профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается учебно-методической литературой по всем дисциплинам. Учебники, учебные пособия при обучении лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) используются общего типа.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального и профессионального учебного цикла (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам и МДК всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел.

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения может осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

**Печатные издания и иные источники**

1. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров Л.Л. Татарская; Н.А. Анфимова "Академия" 2017
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учеб. для нач.проф. образования.-М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2017
3. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб пособие для учащихся проф.учеб.заведений. - М.: «Академия» 2018
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: СПб: Политехника,2018

**Электронные издания:**

1. Рецептуры - www.millionmenu.ru
2. Национальный кулинарный ресурс- www.supercook.ru
3. Кулинарные рецепты- www.cook-master.ru
4. Кулинарные рецепты - www.povarenok.ru
5. Рецептуры - www.1001recept.com
6. Кулинарные рецепты -www.kuharka.ru
	1. Кадровое обеспечение

Реализация дисциплины обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, МДК и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ПО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушением интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях, согласно плану, не реже 1 раза в 3 года.

Важным условием создания адаптированной образовательной среды является специальная подготовка педагогов, для чего педагогические работники, задействованные в реализации программы, систематически проходят курсы повышения квалификации и обучение по особенностям работы с данной категорий обучающихся, что позволяет учитывать особые образовательные потребности обучающихся с нарушением интеллекта при организации образовательного процесса, а также использовать специальные методы и приемы, позволяющие облегчить или сделать доступным для понимания учебный материал.

Кроме основных педагогических работников, к которым относятся преподаватели и мастера производственного обучения, с целью создания адаптированной образовательной среды, для обучающихся с интеллектуальными нарушениями привлекаются специалисты психолого-педагогического сопровождения, такие как педагог-психолог, социальный педагог, тьютор и т.д.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний и могут:

* Учитывать операциональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).
* Дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей.
* Использовать чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.
* Подачу учебного материала осуществлять небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.
* При предъявлении нового и закрепление изученного материала использовать вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывать дозированную помощь.
* Использовать закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторять действия для выработки умений и навыков, использовать осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке.
* Проявлять особый педагогический такт. Использовать индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.
* Использование наглядных опор: применять схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определять объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации.
* Использовать замедленный темп обучения; упрощать структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.
* Максимально опираться на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществлять дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.
* Применять на занятиях различные методы: словесный метод-рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод - показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод - выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности использовать упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагать упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, давать предельно развернутые инструкции, увеличить количество практических проб.

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся развитие *профессиональных компетенций и трудовых функций.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| **ОК 01.** Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Текущий контроль: устный, письменный опрос, тестированиеПромежуточная аттестация |
| **ОК 02.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| **ОК 03.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| **ОК 04.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Умеет работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| **ПК 3.1.** Производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы. | Производит все операции первичной обработки мяса, рыбы, птицы. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| **ПК 3.2.** Производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени. | Производит все операции первичной обработки овощей, фруктов, зелени. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с нарушением интеллекта направлен на своевременное выявление затруднений и отставаний в обучении для внесения корректив в учебную деятельность. Текущий контроль успеваемости проводится с учетом особенностей психофизического развития и возможностей обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий.

Промежуточная аттестация - это установление уровня достижения результатов освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик и т.д., предусмотренных АОП ПО. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с нарушением интеллекта устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету, экзамену) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Все виды аттестации (текущий контроль, промежуточная аттестация) для обучающихся с ОВЗ (с нарушением интеллекта) устанавливаются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей и с обеспечением:

1) общих условий:

- допускается присутствие в аудитории ассистента (помощника), оказывающего обучающимся инвалидам и обучающимся с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание и т.п.);

* пользование необходимыми учебно-методическими и (или) техническими средствами при проведении текущего контроля успеваемости с учетом их индивидуальных особенностей;
* обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях.

2) специальных условий:

* предоставление отдельной аудитории;
* увеличение времени для подготовки ответа;
* присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
* выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;
* выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);
* использование специальных технических средств;
* предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

По личному заявлению обучающихся или родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

**5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ**

5.1. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности).

5.2. При организации обучения обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

обучение для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

обеспечение выпуска печатных или электронных материалов, заменяющих аудиоматериалы и аудиофайлы;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при обучении, выполнении заданий с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях; наличие в одном из помещений, предназначенных для проведения массовых мероприятий, индукционных петель и звукоусиливающей аппаратуры.

5.3. При обучении по дисциплине возможно:

объяснение нового материала и проведение практических занятий с учетом индивидуальных особенностей обучающихся;

предоставление обучающимся права выбора задания для самостоятельной работы;

5.4. При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

по их желанию устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.