

РЕЦЕНЗИЯ

на адаптированную программу профессионального обучения подготовки по профессиям рабочих - для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования.

Адаптированная программа профессионального обучения подготовки по профессиям рабочих - для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования разработана на основе профессионального стандарта, включает в себя базисный учебный план, календарный учебный график, рабочие программы по **учебным дисциплинам**:

ОАП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОАП 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОАП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОАП 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности.

ОАП 05 Безопасность жизнедеятельности

АД.00 Адаптационный учебный цикл

АД.01 Русский язык и литература (развитие речи)

АД.02 Математика в профессиональной деятельности

АД.03 История

АД.04 Биология

АД.05 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

АД.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

АД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

АД.08 Социокультурные истоки

АД.09 Психология личности и профессиональное самоопределение

АД.10 Нравственные основы семейной жизни

Профессиональный цикл:

АПД.01 Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Раздел 1.1 Владение технологией обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

АПД.02 Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины "Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы"

Раздел 2.1 Технология приготовления супов и соусов, блюд из рыбы

АПД.03 Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок"

Раздел 3.1 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

АПД 04 Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины "Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий"

Раздел 4.1 Технология приготовления сладких блюд и напитков, хлебобулочных и мучных изделий

соответствуют требованиям профессионального стандарта "Повар", (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н) - формулировка наименования вида образовательной деятельности и перечень профессиональных компетенций соответствует тексту ФГОС;

возможности использования профессиональной программы профессионального модуля описаны полно и точно;

- требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ПС;

- основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих знаний и умений;

- наименование форм и методов контроля и оценки освоения умений, знаний, трудовых действий точно и однозначно описывает процедуру аттестации;

- формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность знаний и умений и трудовых действий;

- структура дисциплин соответствует принципу единства теоретического и практического обучения;

- разделы дисциплин выделены дидактически своеобразно;

- соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно;

- выбор варианта проведения практики (рассредоточено или концентрированно) дидактически целесообразен в зависимости от курса;

- содержание практики соответствует требованиям к практическому опыту и умениям;

- содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям;

- объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала;

- примерная тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно;

- содержание программы дисциплин предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций;

- перечень учебных кабинетов, мастерских, лабораторий обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программами профессиональных дисциплин;

- перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторно-практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программами профессиональных дисциплин;

- перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники

- перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны;

- перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны;

- перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программ профессиональных дисциплин;

- общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно: перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся;

- дисциплины, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения;

- требования к кадровому обеспечению (в том числе к уровню квалификации преподавателей и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки квалифицированного рабочего.

Мнение работодателей (ООО «Вариант-С»):

Содержание профессиональных дисциплин полностью удовлетворяет требованиям, которые предъявляются к современному специалисту на производстве. Много внимание уделяется практической направленности обучения. Обучающиеся должны получить практические навыки самостоятельного выполнения работ по технологии подготовки сырья и приготовление гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, а также при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.

При изучении профессиональных дисциплин АПД 01-04 уделить особое внимание качеству практического опыта действий мастеров в различных условиях и навыкам приготовления различных блюд.

- Важно также научить самостоятельно находить нужную информацию, и применять передовые приемы и методы организации своего труда. Обратит внимание на знание законодательства в сфере общественного питания, охраны труда.

Строго соблюдать требования к оцениванию качества подготовки специалистов по каждому из основных видов профессиональной деятельности, предусмотренные стандартом. Итоги производственной практики оценивать только с учетом мнения специалистов организаций, где была организована практика. Привлекать работодателей к поэтапной и итоговой аттестации обучающихся.



М. В. Нечаева
30.08.2019