

**Тема: «Подготовка обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья
к демонстрационному экзамену
по компетенции «Поварское дело»**

Климбуш Марина Николаевна

Преподаватель ЧГПОУ ЧГКИПиТ

Председатель предметно-цикловой комиссии профессиональных модулей

Адаптированная образовательная программа - образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц

[Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ \(ред. от 30.12.2021\) "Об образовании в Российской Федерации" \(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022\)](#)

Статья 2. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе

Планирование подготовки обучающихся к демонстрационному экзамену

Начинать необходимо с 1 курса на лабораторных работах и занятиях учебных практик.

Применять в период обучения профессиональных модулей различные методы и формы выполнения практических заданий, чтобы выявить особенности обучающихся и их возможности.

Совместная работа преподавателей и мастера производственного обучения.

Совместная и постоянная работа с родителями, контроль коррекции нарушений развития при освоении общих и профессиональных компетенций.

Проводить анализ возможностей обучающихся при сдаче практико-ориентированных экзаменов профессиональных модулей.

Тренировку проходят три мальчика из группы 407 по профессии «Повар, кондитер». Относятся к слабослышащей категории.

Январь 4 курса проведено собрание с мамами и мальчиками, обсуждали задание, требования, возможности. Отвечала на волнующие вопросы.

Задание демонстрационного экзамена

Сдача демонстрационного экзамена демонстрирует освоение общих и профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер» по ФГОС.

Работа обучающихся на ДЭ оценивается по различным критериям, поэтому учитываем в первую очередь главные:

- выполнить прописанные условия задания;
 - уложиться в временные рамки;
 - показать технологический процесс и организацию рабочего места.
- Задание состоит из приготовления трех блюд: закуска, горячее, десерт, которое следует для эффективности работ выполнять технологический процесс комплексно.

В период обучения выявлены ПСИХОФИЗИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Бородин Данил – с первых же разъяснений преподавателя понимает материал и задания. После отработки задания под руководством преподавателя, вторично выполняет его самостоятельно, используя подробную инструкционную карту. Коммуникативен, задает вопросы при сомнениях. Воспринимает материал текстом и иллюстрациями. Скорость работ средняя.

Ческидов Миша - разъяснения преподавателя понимает частично, задания выполняет под руководством преподавателя. После отработки задания, вторично выполняет под наблюдением и подсказкой преподавателя, используя подробную инструкционную карту. Не задает вопросы, ждет инициативу преподавателя. Лучше воспринимает материал иллюстрациями и простым текстом. Скорость работ очень медленная.

Тарасов Саша – устные разъяснения преподавателя не понимает, только демонстрация – иллюстрация. Задания выполняет под руководством преподавателя. После трех отработок задания, выполняет под наблюдением и подсказкой преподавателя, используя подробную инструкционную карту. Не задает вопросы, ждет инициативу преподавателя. Лучше воспринимает материал иллюстрациями с простым текстом. Скорость работ средняя, но очень суетливая. При неудачах очень переживает.

ВЫЯВЛЕННЫЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Бородин Данил – После отработки заданий под руководством преподавателя, будет выполнять их самостоятельно, используя подробную инструкционную карту с текстом и иллюстрациями. Выполнить задание может в срок. Комплексно три задания выполнить не сможет.

Ческидов Миша – После отработки заданий под руководством преподавателя, будет выполнять их самостоятельно, используя подробную инструкционную карту с текстом и иллюстрациями. По времени задание может не выполнить, работает очень медленно, но чисто. Комплексно три задания выполнить не сможет.

Тарасов Саша – После отработки заданий под руководством преподавателя, будет выполнять под контролем преподавателя, используя подробную инструкционную карту с текстом и иллюстрациями. По времени задание может не выполнить, работает очень суетливо. Комплексно три задания выполнить не сможет.

Фрагмент инструкционной карты ТЕКСТОМ

УСТАНОВИТЬ МАШИНКУ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА	Машинка
<i>Используют белую доску, и обильное подпыление мукой</i>	Доска белая, миска с мукой
9. Тесто делят на три части, каждый кусочек раскатывают скалкой и по три раза через машинку.	Нож поварской Скалка
10. Получается три тонких пласта. Чтобы пласты не сохли, их закрывают пищевой пленкой.	Пищевая пленка
<i>11. В кастрюлю наливают воду, доводят до кипения для варки ПАСТЫ фаршированной.</i>	Большая кастрюля

Тренировки

Составлено три инструкционной карты с подробным текстом технологических операций, добавляются частично иллюстрации.

Сначала отрабатывается каждое блюдо по три раза, после будут отработки всех заданий. План тренировок согласован с мамами, один день в неделю.

Так как обучающиеся не могут выполнить задание комплексно, выполнять задания будут в следующей последовательности: десерт, горячее блюдо, паста. Этот порядок позволит уложиться во времени приготовления.

При длительном выполнении работ у обучающихся наступает утомляемость и снижается активность, поэтому в период оформления и подачи блюд обучающиеся могут работать спокойно.

В период работы и тренировок

Анализ тренировок, внесение корректировок по возможностям обучающихся.

Анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена.

Составления плана работы с другими ребятами.