

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «СЕРГИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «СЕРГИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»)

СОГЛАСОВАНО

ИЦ «СОРОКИНА Н.Б.»

Н.Б. СОРОКИНА/

2022 Г.



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ГАПОУ СО «СЕРГИНСКИЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ

/С.А.МАЙОРОВА/

2022 Г.



**Адаптированная программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки)**

по профессии:

13249 Кухонный рабочий

для лиц с различными формами умственной отсталости

Квалификация: Кухонный рабочий 2 разряда

Форма обучения: очная

Срок обучения: 6 месяцев (506 часов)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения	3
1.1. Нормативные документы для разработки примерной адаптированной программы профессионального обучения	4
1.2. Требования к поступающим	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной программы профессионального обучения	7
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности	8
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной программы профессионального обучения	9
2.4. Структура адаптированной программы профессионального обучения	10
2.5. Трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения	11
2.6. Срок освоения адаптированной программы профессионального обучения	11
3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения по адаптированной программе профессионального обучения	11
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы профессионального обучения	12
4.1. Промежуточная аттестация обучающихся	12
4.2. Итоговая аттестация выпускников	14
5. Обеспечение специальных условий для реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения	14
5.1. Кадровое обеспечение	15
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	15
5.3. Материально-техническое обеспечение	16
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной программы профессионального обучения	17
Приложение1 Учебный план	19

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная программа профессионального обучения (далее – АППО) по профессии 13249 Кухонный рабочий реализуемая в ГАПОУ СО «Сергинский многопрофильный техникум», разработана техникумом на основании Единого тарифно- 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») и адаптирована для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) (далее лиц с ОВЗ), имеющие основное общее или среднее общее образование.

Адаптированная программа профессионального обучения (далее АППО) разработана в целях обеспечения права на профессиональное обучение лиц с ОВЗ, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Содержание программы представлено учебным планом и календарным графиком, учебно-тематическим планированием адаптационного цикла, учебно- тематическим планированием общепрофессионального и специального цикла, условиями реализации программы, планируемыми результатами освоения программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, адаптированными и обеспечивающими реализацию программы.

Реализация ОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий должна способствовать повышению качества профессиональной подготовки выпускников и возможности их дальнейшего трудоустройства, а также последующего закрепления на рабочем месте.

Учебные дисциплины «Общепрофессионального цикла» и «Адаптационного цикла» введены с целью реализации личностно-профессиональных потребностей обучающихся и получения дополнительных навыков и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников на региональном рынке труда.

Учебная практика реализуется в соответствии с объемом, установленным Учебным планом. Итоговая аттестация выпускников проводится в форме квалификационного экзамена.

По завершению образовательной программы выпускникам выдаются свидетельства о профессии рабочего, должности служащего установленного образца. АППО обеспечивает достижение обучающимися с ОВЗ результатов, установленных квалификационными требованиями к профессии 13249 Кухонный рабочий (2 разряд).

Нормативные документы для разработки программы АППО

Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);

Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ; Трудовой кодекс Российской Федерации. Конвенция о правах инвалидов;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 №06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.01.2015 №ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.12.2017 №06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»; Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10.04.2020 №05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с

«Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего

профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11.02.2019 №05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.08.2020 №ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4.08.2014 № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.06.2013 №513

«Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕКТС), Выпуск 51 (Утвержден Постановлением Минтруда России от 05.03.2004 №30, Раздел ЕКТС «Торговля и общественное питание»).

Устав ГАПОУ СО «Сергинский многопрофильный техникум»

Локальные акты ГАПОУ СО «Сергинский многопрофильный техникум»

Термины и сокращения

Адаптационная дисциплина - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и 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.

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья — физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования безсоздания

специальных условий. Основные программы профессионального обучения — программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

Особые образовательные потребности — это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Используемые сокращения

АППО – адаптированная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки);

АД – адаптационная дисциплина;

ОП – общепрофессиональная дисциплина; ПД – профессиональная дисциплина;

УП - учебная практика;

ПП – производственная практика;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

ЕТКС - единый тарифно - квалификационный справочник ПК - профессиональные компетенции

ОК -общие компетенции ТФ - трудовые функции

Требования к поступающим

Поступающий на обучение должен иметь документ установленного образца - свидетельство об окончании общеобразовательного учреждения, реализующего адаптированные основные общеобразовательные программы.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки направлена на приобретение профессиональной компетенции и получение квалификационного разряда по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Кухонный рабочий – 2 разряда.

Цель адаптированной программы профессионального обучения – организация деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов).

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- производственные помещения предприятий питания;
- оборудование предприятий питания;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- техническая и технологическая документация;
- моющие средства;
- пищевое сырье для приготовления блюд.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 13249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам деятельности:

- Уборка производственных помещений.
- Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.
- Подготовка столовой посуды и приборов.

По окончании обучения выпускники с ОВЗ должны освоить должны освоить области и объекты профессиональной деятельности, и быть готовыми к выполнению всех трудовых функций и необходимых знаний, и умений, предусмотренных для 2 квалификационного разряда по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
1. Уборка производственных помещений	ПК 1.1. Моет производственные помещения. ПК 1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон. ПК 1.3. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте

2 Подготовка производственного инвентаря кухонной посуды.	ПК 2.1. Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь. ПК 2.2. Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь. ПК 2.3. Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
3 Подготовка столовой посуды и приборов.	ПК 3.1. Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. ПК 3.2. Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанной на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг.

Выпускник, освоивший АППО и основные виды профессиональной деятельности должен знать, уметь, согласно Тарифно-квалификационный справочнику работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»).

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной программы профессионального обучения

Кухонный рабочий 2-го разряда.

Характеристика работ.

Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи.

Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.

Выгрузка продукции из тары.

Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.

Заполнение котлов водой.

Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию.

Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт.

Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.

Установка подносов на транспортер при комплектации обедов.

Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.

Сбор пищевых отходов.

Должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
- правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

2.4. Структура адаптированной программы профессионального обучения

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование разделов, циклов, дисциплин
АД.00 Адаптационный цикл	
АД.01.	Психология общения
АД.02.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.03.	Основы компьютерной грамотности
Профессиональная подготовка	
ОП. 00 Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Производственная санитария и гигиена
ОП.02	Организация предприятий общественного питания
ОП.03	Товароведение продовольственных товаров
ОП.04	Охрана труда
П.00 Профессиональный учебный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов
МДК. 01.01	Технологическое оборудование предприятий общественного питания
МДК. 01.02	Технология вспомогательных работ при подготовке, транспортировке сырья и готовой продукции
МДК. 01.03	Технология подготовки сырья и выполнения вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика

2.5. Трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения

Трудоемкость программы: 1506 час, в т.ч. производственная, учебная практика.

Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями и практиками не превышает 30 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы во взаимодействии с преподавателем по освоению программы профессиональной подготовки.

2.6. Срок освоения адаптированной программы профессионального обучения

Образовательная база приема, для обучающихся с нарушением интеллекта	Наименование Квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения АППО при очной форме получения образования
Обучающиеся с ограниченными возможностями, имеющими основное общее или среднее общее образование	Кухонный рабочий- 2 разряда	6 месяцев

Документ, который выдается по завершению обучения (свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (о присвоении квалификации)).

1. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения по адаптированной программе профессионального обучения

Адаптированный учебный план программы профессионального обучения

(Приложение 1) определяет следующие характеристики о программы профессиональной подготовки:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по месяцам обучения;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

Адаптированная программа профессионального обучения предусматривает профессиональную подготовку:

- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, а также разделы:
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация.

Адаптационный учебный цикл программы профессионального обучения включает в себя адаптационные учебные дисциплины, направленные на личностное развитие и социализацию обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

2. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы профессионального обучения

2.1. Промежуточная аттестация обучающихся

Промежуточная аттестация – это установление уровня достижения результатов освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, предусмотренных АППО.

Промежуточная аттестация проводится по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам. Осуществляется в форме зачета (дифференцированного зачета) или экзамена. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету, 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.

Промежуточная аттестация для обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) 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.

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) по дисциплинам кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

По личному заявлению обучающихся или родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися

инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

2.2. Итоговая аттестация выпускников

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии 13249 Кухонный рабочий является обязательной и осуществляется после освоения АППО в полном объеме.

Формой итоговой аттестации по АППО по профессии 13249 Кухонный рабочий является: выпускной квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующей профессии рабочего.

К проведению квалификационного экзамена возможно привлечение представителей работодателей, их объединений.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего.

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение общих и специальных условий.

В специальные условия могут входить:

- 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.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается 2-й начальный разряд по изучаемой профессии, либо 3-й повышенный разряд.

5.1. Кадровое обеспечение

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

Педагогические работники, участвующие в реализации АППО, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывать их при организации образовательного процесса.

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

Преподаватели 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, должны систематически проходить курсы повышения квалификации и обучение по особенностям работы с данной категорией обучающихся, что позволит учитывать особые образовательные потребности обучающихся с интеллектуальными нарушениями 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 с целью создания адаптированной образовательной среды, для обучающихся с интеллектуальными нарушениями необходимо привлечение специалистов психолого-педагогического сопровождения, таких специалистов, как педагог-психолог, социальный педагог.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация АППО по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечному фонду, формируемому по полному перечню дисциплин. Реализация АППО 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 осуществляться 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.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Для реализации образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий техникум располагает специальными помещениями.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация АППО обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися адаптированной программы в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Перечень используемых аудиторий и других помещений:

Кабинеты, лаборатории:

основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Учебные мастерские

Учебная кухня ресторана.

Учебный кондитерский/поварской цех

Залы

Библиотека

Читальный зал с выходом в сеть Интернет

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной программы профессионального обучения

Учебная практика проводится в учебных мастерских Колледжа. Место прохождения производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и рекомендаций, содержащихся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Виды производственной деятельности предусматривают последовательную многократную отработку постепенно усложняющихся действий и приемов, составляющих комплекс навыков и умений.

Ряд комплексных работ возрастающей сложности выполняется с целью освоения технологических операций и овладения современными способами выполнения работ по профессии обучающимися из числа лиц с ОВЗ.

Итог производственной практики - выполнение обучающимся выпускной практической квалификационной работы, которая должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной программы профессионального обучения (для лиц с ограниченными возможностями здоровья) по профессии 13249 Кухонный рабочий

Квалификация: Кухонный рабочий 2 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 6 месяцев,
для лиц с ограниченными возможностями,
имеющие основное общее образование

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)				
	Всего	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			
		Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
1	2	4	5	6	7
АД.01. Психология общения	10	6	4		зачет
АД.02. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	10	5	5		зачет
АД.03. Основы компьютерной грамотности	10	4	6		зачет
ОП.01 Производственная санитария и гигиена	30	10	20		зачет
ОП.02 Организация предприятий общественного питания	20	14	6		зачет
ОП.03 Товароведение продовольственных товаров	20	8	12		зачет
ОП.04 Охрана труда	10	4	6		зачет
МДК. 01. 01Технология обработки и мытья посуды и оборудования	30	10	20		зачет
МДК. 01.02 Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	40	8	12		экзамен
МДК. 01.03 Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов	20	14	26		зачет
Учебная практика	90			90	
Производственная практика	210			210	зачет
Итоговая аттестация					
Квалификационный экзамен	6				6
Итого часов по программе	506			300	

4. Программы учебных модулей

4.1. Раздел 1. Адаптированные дисциплины»

«Психология общения»

В разделе освещен процесс взаимосвязи и взаимодействия людей, передачи друг другу разнообразной информации; обмена мнениями, суждениями, знаниями, убеждениями, идеями, результатами своей деятельности; приобретению практических умений и навыков.

«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

В разделе освещены вопросы трудового законодательства для лиц с ОВЗ

«Основы компьютерной грамотности»

В разделе отражены следующие понятия: получение обучающимся таких доступных сведений и представлений о компьютере, которые помогут в трудовой деятельности; повышение уровня общего развития обучающихся с нарушением интеллекта и коррекция недостатков их познавательной деятельности и личностных качеств;

4.2. Раздел 2. «Организация рабочего места»

«Товароведение продовольственных товаров»

В разделе отражены основные понятия в области товароведения, рассматривается химический состав пищевых продуктов, факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров, виды потерь и причины их вызывающие, а также мероприятия по предотвращению потерь.

«Производственная санитария и гигиена»

Одной из главных задач в области питания населения является производство и реализация продуктов питания не только высокой пищевой и биологической ценности, но и безопасных для жизни и здоровья человека. В решении этих задач большая роль принадлежит вопросам гигиены и санитарии на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания.

«Организация предприятий общественного питания»

Предмет направлен на формирование профессиональных компетенций в области организации работ кухонного работника в производственных помещениях предприятий индустрии питания и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Раздел 3. «Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов»

4.2 Цели реализации

Программа предназначена для приобретения лицами различного возраста профессиональной компетенции, получение профессии рабочего «Кухонный рабочий» 2 разряда» (без изменения уровня образования).

4.3 Требования к результатам освоения модуля

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
1. Уборка производственных помещений	ПК 1.1. Моет производственные помещения. ПК 1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон. ПК 1.3. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте

2 Подготовка производственного инвентаря кухонной посуды.	ПК 2.1. Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь. ПК 2.2. Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь. ПК 2.3. Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
3 Подготовка столовой посуды и приборов.	ПК 3.1. Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. ПК 3.2. Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы

В результате освоения программы слушатель должен:

Характеристика работ.

Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи.

Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.

Выгрузка продукции из тары.

Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.

Заполнение котлов водой.

Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию.

Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт.

Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.

Установка подносов на транспортер при комплектации обедов.

Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.

Сбор пищевых отходов.

Должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
- правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

5. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 «Адаптированные дисциплины»		
АД.01. Психология общения	Лекция: Общие сведения о культуре поведения Лекция: Общение как слагаемое взаимоотношений Лекция: Общение, как коммуникация Практическое занятие: Тренинг коммуникативных навыков Лекция: Проявление индивидуальных особенностей личности в профессиональном общении Практическое занятие: Психологический портрет личности. Темперамент Лекция: Конфликт и его структура Практическое занятие: Психология конфликта Практическое занятие: Методы работы с негативными эмоциями (гнев, агрессия)	1 1 1 1 1 1 1 1 2
АД.02. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Лекция: Основы трудового законодательства Практическое занятие: Трудовое законодательство Лекция: Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» Лекция: Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации Лекция: Медико-социальная экспертиза Практическое занятие: Деятельность бюро МСЭ Лекция: Трудоустройство инвалидов. Практическое занятие: Особенности правового регулирования труда инвалидов	1 1 2 1 1 2 1 1
АД.03. Основы компьютерной грамотности	Лекция: Правила техники безопасности на компьютере. Лекция: Информация и информационные процессы Лекция: Основы работы на компьютере Практическое занятие: Создание, перемещение, удаление и сохранение основных объектов Windows. Лекция: Основы офисных технологий Практическое занятие: Создание текстового документа в приложении Word. Набор текста и Практическое занятие «Создание и сохранение презентации в программе PowerPoint. Практическое занятие: Регистрация на государственных порталах.	1 1 1 2 1 1 2 1
Раздел 2»Профессиональные дисциплины»		

ОП.01 Производственная санитария и гигиена.	Лекция: Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды	1
	Лекция: Пищеварение и усвояемость пищи.	1
	Практическое занятие: «Изучение принципов составления суточного рациона	1
	Лекция: Понятие о гигиене труда повара, профессиональные вредности. Личная	1
	Лекция: Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и	1
	Лекция: Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинсекция, дератизация.	1
	Практическое занятие: Гигиеническая оценка товаров. Органолептическая оценка яиц	2
	Лекция: Понятие о микроорганизмах	1
	Лекция: Пищевые инфекции, пищевые отравления.	1
	Лекция: Глистные заболевания: характеристика, гельмитозы, причины заражения, меры	1
	Лекция: Основные типы предприятий общественного	1
	Практическое занятие: Работа (ознакомление) со стандартом ГОСТ Р 50762-2007	2
	Лекция : Основные классы ПОП	2
	Практическое занятие: Работа (ознакомление) со стандартом ГОСТ 30389-2013	4
	Лекция: Характеристика услуг ПОП	2
	Практическое занятие: Работа ОК 002-93(ОКУН	4
	Лекция: Производственная структура ПОП	2
	Лекция: Общие требования к организации рабочих мест повара.	2
Лекция: Организация работы цехов.	2	
ОП.02 Организация предприятий общественного питания	Лекция: Общие сведения о машинах. Механическое оборудование.	2
	Лекция: Тепловое оборудование.	4
	Лекция: Оборудование для раздачи пищи.	4
	Лекция: Холодильное оборудование.	4
	Лекция: Требования к эксплуатации оборудования	4
	Практическое занятие: Знакомство с оборудованием.	4
ОП 03«Товароведение продовольственных товаров»	Лекция: Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	2
	Лекция: Рыба и рыбные продукты.	2
	Лекция: Мясо и мясные продукты.	2
	Лекция: Молоко и молочные продукты.	2
	Практические занятия: Определение органолептической оценки качества пищевого	2
	Лекция: Яйца и яичные продукты.	2
	Лекция: Пищевые жиры.	2
	Лекция: Зерно и продукты его переработки	2
	Лекция: Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	2
Лекция: Вкусовые товары	2	

ОП.04 Охрана труда	Лекция: Основы понятия условия труда на предприятиях ПОП. Опасные и вредные производственные факторы	1
	Практическое занятие: Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2
	Лекция: Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1
	Практическое занятие: Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2
	Лекция: Электробезопасность и пожарная безопасность	2
	Практическое занятие: Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2

МДК.01.01 Технология обработки и мытья посуды и оборудования	Лекция: Правила безопасности труда и организация рабочего места при выполнении кухонных работ	2
	Лекция: Инструменты, оборудование, инвентарь, применяемые при кухонных работах	2
	Практическое занятие: Выбор производственного инвентаря для работы в заготовочных цехах (овощной, мясной)	2
	Лекция: Моющие и дезинфицирующие средства.	2
	Практическое занятие: Приготовления моющих и дезинфицирующих растворов и выбор средств индивидуальной защиты при изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов	2
	Лекция: Правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности	2
	Лекция: Предварительные работы при мойке посуды	2
	Практическое занятие: Инструкция обработки и мытья кухонной посуды	2
	Лекция: Мойка и хранение варочных котлов и кастрюль	2
	Лекция: Мойка и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.)	2
	Практическое занятие: Выполнение схемы технологического процесса мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря	2
	Лекция: Мойка и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря	2
	Лекция: Мойка и хранение столовой посуды и столовых приборов	2
	Лекция: Проведение уборки помещения	2
	Практическое занятие: Инструкция уборки овощного цеха	2
Промежуточная аттестация: Зачет		
МДК.01.02 Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	Лекция: Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	2
	Практическое занятие: Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов.	6
	Практическое занятие: Обработка и нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно- шпинатных овощей	4
	Лекция: Обработка рыбы и нерыбного водного сырья:	2
Практическое занятие: Обработка рыбы с костным скелетом	4	

	Лекция: Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	2
	Лекция: Обработка домашней птицы	2
	Лекция: Обработка домашней птицы	2
	Практическое занятие: Разделка домашней птицы	4
	Лекция: Ассортимент, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога	2
	Практическое занятие: Определение и правила подготовки видов круп, бобовых, макаронных изделий, заполнение таблиц.	4
	Экзамен	6
МДК.01.03 Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов	Лекция: Правила обработки овощей, грибов для приготовления полуфабрикатов из них.	2
	Практическое занятие: приготовление полуфабрикатов из овощей(голубцы, фаршированный перец)	4
	Лекция: Правила обработки рыбы для приготовления полуфабрикатов из нее.	2
	Практическое занятие: Приготовление котлет из рыбы	2
	Лекция: Правила обработки мяса для приготовления полуфабрикатов из него.	2
	Практическое занятие: Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2
	Лекция: Правила обработки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов из него.	2
	Практическое занятие: Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	2
	Зачет	2