

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ
ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИКАРАКОРСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Согласовано»

Директор ООО
«Хлебокомбинат
«Семикаракорский»

ООО «Хлебокомбинат «Семикаракорский»

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

27 августа 2022 г.

Рассмотрено

на заседании методического
совета техникума

Протокол № 7 от «26» августа
2022 г.

Председатель методического
совета

В.Е.Ефремова

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ РО «САТТ»

Т.А.Шаповалова

«27» августа 2022 г.

Принято

решением педагогического
совета техникума

Протокол №8

От «27» августа 2022 г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
профессионального обучения

ПО ПРОФЕССИИ
13249 Кухонный рабочий

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Квалификация- кухонный рабочий
Форма обучения- очная
Нормативный срок освоения-1 год 10 мес.

г. Семикаракорск
2022 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2004г. № 1599.

Организация разработчик: ГБПОУ РО «САТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ Адаптированная образовательная программа – программа профессиональной подготовки профессии 13249 Кухонный рабочий	
1.1	Нормативные документы для разработки АОППО	
1.2	Требования к поступающим	
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО	
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2	Виды и задачи профессиональной деятельности	
2.3	Трудовые функции выпускника, формируемые в результате АОППО	
2.4	Результаты реализации АОППО	
2.5	Структура АОППО	
2.6	Трудоемкость АОППО	
2.7	Срок освоения АОППО	
3.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО	
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО	
5.	ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ (умственная отсталость)	
6.	Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО	
7.	Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Адаптированная образовательная программа – программа Профессиональной подготовки 13249 «Кухонный рабочий» (АОП ПП) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержания, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- рабочий учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы дисциплин;
- программы учебной и производственной практики;
- комплекты оценочных средств;

Цель программы: удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, из числа выпускников школ, освоивших специальные (коррекционные) программы 8 вида, в прохождении профессионального обучения.

Задачи программы:

- предоставление возможности освоения обучающимися профессии в соответствии с потребностями рынка труда, возможностями и интересами обучающихся;
- формирование навыков коллективной работы и соблюдение трудового законодательства;
- предоставление индивидуального психолого-педагогического сопровождения и консультирования обучающихся и их законных представителей;
- предоставление образовательных дисциплин, обеспечивающих успешную адаптацию обучающихся.

Программа устанавливает требования к результатам освоения:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность мотивации обучающихся к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений;
- ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности;

- способность ставить цели и строить жизненные планы;
- способность использования результатов обучения в познавательной и социальной практике;
- самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации сотрудничества с педагогами и сверстниками;
- способность применения знаний и навыков, приобретенных в ходе изучения учебного материала, в профессиональной деятельности.

Личностные результаты освоения программы будут отражать:

- патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- гражданскую позицию члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной и общественно полезной деятельности;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения программы будут отражать:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;
- самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) с соблюдением требований техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою

точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

1.1. Нормативные документы для разработки АОППО.

- Федеральный закон «Об образовании в Ростовской Федерации» от 19.12.2012 № 273-ФЗ.

- Приказ министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ

- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда на 2011 – 2025 годы, утверждённая ПП РФ от 29.03.2019 № 363 (ред. От 28.12.2019»).

- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2018-2025 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017г. № 1642 (с дополнениями и изменениями).

- Приказ Минобрнауки России от 27 июня 2014 г. №513 “Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение”.

- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. №515 “Об утверждении методически рекомендации по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушений функций и ограничений их жизнедеятельности”.

- Квалификационная характеристика профессии 13249 Кухонный рабочий.

- Устав ГБПОУ РО «САТТ»

- Правила приема обучающихся в ГБПОУ РО «САТТ»

- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РО «САТТ»

- Порядок итоговой аттестации выпускников техникума.

- Положение об учебной и производственной практике обучающихся ГБПОУ РО «САТТ»

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн);
2. Методические рекомендации 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. – 33 с.

Используемые сокращения:

АОППО – адаптированная основная программа профессионального обучения;

Обучающийся с ОВЗ – обучающийся с ограниченными возможностями здоровья;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

АУД – адаптированная учебная дисциплина;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПП – профессиональная подготовка

1.2 Требования к поступающим:

К освоению адаптированной профессиональной программы - программы профессиональной подготовки по профессии “Кухонный рабочий” допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость), не имеющие основного общего или среднего образования.

Лица с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта при поступлении на обучение по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий должны предоставить следующие документы:

- оригинал документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал документа об обучении и (или) квалификации, свидетельство

общеобразовательного учреждения реализующего АООП для обучающихся с нарушением интеллекта;

- 4 фотографии 3×4;
- заключение психолога - медико - педагогической комиссии с рекомендацией по конкретной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения;
- медицинскую справку, содержащую сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей, специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным Приказом Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62278);
- дополнительные документы для абитуриента инвалида поступающего на адаптированную профессиональную программу:
- индивидуальная программа реабилитации с рекомендацией об обучении по конкретной профессии, содержащая информацию о необходимых специальных условиях обучения и сведения относительно рекомендованных условий и видов труда;

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АООПО

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталостью. Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;

Неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;

- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;

- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое;

- имеются легкие нарушения речевых функций;

- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;

- ограниченные представления об окружающем мире;

- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;

- характерна повышенная утомляемость: быстро становятся вялыми, или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) рекомендуются следующие виды труда:

- по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;

- по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированной (с определённым распорядком работы);

- по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;

- по сфере производства – преимущественно на предприятиях общественного питания.

Область профессиональной деятельности выпускника – осуществление различных видов деятельности по организации и обслуживанию технологического процесса приготовления пищевых продуктов на предприятиях питания различных форм собственности.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- кухонная посуда и инвентарь;

- столовая посуда и приборы;

- моющие средства;

- процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья.

Обучающийся по профессии 13249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам трудовых функций:

- уборка и подготовка к работе производственных помещений;

- подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов;

- обработка традиционных видов овощей, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

- вскрытие тары различного сырья.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности выпускника:

- убирать производственные помещения;

- подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду

- выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд.

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате АОППО

В результате освоение образовательной программы выпускник должен освоить обобщенные трудовые функции, трудовые действия, требования к знаниям и умениям

Обобщенная трудовая функция	Требования к трудовым действиям, знаниям, умениям
Уборка производственных помещений	<p>Выполнять трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none">-проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;-пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;-убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов	<p>Выполнять трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none">-принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;-удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря;-мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине;- сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам;- чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов;- пользоваться чистящими, моющими и

	<p>дезинфицирующими</p> <p>средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;</p>
<p>Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов.</p>	<p>Выполнять трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде. - проверить годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой. - мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы. - очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять кочережку у капусты. - промывать и замачивать сухофрукты.
<p>Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.</p>	<p>Выполнять трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые. - проверить яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием. - просеивать муку ручным и механическим способом. - размораживать мороженную домашнюю птицу, потрошенную, и непотрошеную рыбу, мясо и мясные продукты. - обмывать и обсушивать сушки перед разделкой, мясо и мясные продукты. - опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков.

	<p>перьев и пуха и удалять «пеньки».</p> <p>- очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошеную рыбу.</p> <p>- вскрывать тару различного сырья.</p>
--	---

2.4. Результаты реализации АОППО:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Рационально организует свою работу.
ОК 2.	Соблюдает личную гигиену.
ОК 3.	Взаимодействуют с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Убирать производственные помещения
ПК.1.1	Моеет производственные помещения
ПК.1.2	Проводит дезинфекции рабочих зон
ПК.1.3	Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте
ВПД 2	Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду
ПК.1.4	Моеет вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК.1.5	Чистит и раскладывает на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь
ПК.1.6	Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
ВПД 3	Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд.
ПК.2.1	Производить первичную обработку сырья.
ПК.2.2	Готовить несложные блюда.

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	<p>Профессиональный стандарт /ЕТКС «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»)</p> <p>»</p>	<p>Программа профессионального обучения</p>
<p>Вид профессиональной деятельности</p>		<p>Убирать производственные помещения</p>
<p>Трудовая функция</p>	<p>-Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи.</p> <p>-Открывание бочек, ящичков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.</p> <p>-Выгрузка продукции из тары.</p> <p>-Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.</p> <p>-Заполнение котлов водой.</p> <p>-Доставка готовой продукции к раздаче или</p>	<p>- уборка и подготовка к работе производственных помещений;</p> <p>-подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</p>

	<p>в экспедицию. Загрузка функциональной 16 тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт.</p> <p>-Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.</p> <p>-Установка подносов на транспортер при комплектации обедов.</p> <p>-Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.</p> <p>-Сбор пищевых отходов</p>	
Трудовое действие	-	<p>-проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;</p> <p>-пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;</p> <p>-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-убирать производственные помещения</p>

		соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
Умения		<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -мыть производственные полы и стены производственных помещений; -проводить дезинфекцию в рабочих зонах; -проводить генеральную уборку производственных помещений; -поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; -пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; -пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.
Знания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; -правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; 	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -структуру и планировку производственных помещений; -представление о работе кухни; -виды поверхности стен и полов производственных помещений;

	<p>-правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;</p> <p>-правила включения и выключения электродкотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;</p> <p>-правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.</p>	<p>помещений;</p> <p>-правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений;</p> <p>-правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;</p> <p>-виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений;</p> <p>-инструкция по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений;</p> <p>-средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения;</p> <p>-важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению;</p> <p>-рациональные методы и приемы выполнения работы по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы;</p>
--	--	--

		<p>-требования санитарии и гигиены при подготовки производственных помещений;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии;</p> <p>-требования к техники безопасности при уборке производственных помещений;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений;</p> <p>-правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для последующего использования.</p>
Трудовая функция		Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду
Трудовые действия		<p>Выполнять трудовые действия:</p> <p>-принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;</p> <p>-удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря;</p> <p>-мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную,</p>

		<p>столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине;</p> <p>- сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам;</p> <p>- чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов;</p> <p>- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов</p>
Умения		<p>уметь:</p> <p>проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов;</p> <p>- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря,</p>

		<p>Кухонной, столовой посуды и приборов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; - обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.
Знания		<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; - виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и столовой посуды и приборов и их характеристики; - требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; - правила чистки разных видов поверхностей производственного

		<p>инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</p> <p>- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды,</p> <p>столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;</p> <p>- виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>- правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды,</p> <p>столовой посуды и приборы;</p> <p>- требование техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря</p> <p>и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</p> <p>- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного</p>
--	--	--

		<p>инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; - требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - правила утилизации отходов.
<p>Вид профессиональной деятельности</p>		<p>Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд.</p>

Трудовая функция		Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов
Трудовое действие		<p>Выполнять трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде. - проверить годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой. - мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы. - очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять кочережку у капусты. - промывать и замачивать сухофрукты.
Умения		<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать условия хранения традиционных видов овощей, грибов, <p>Плодов в свежем, сушеном, замороженном и консервированном виде.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и

		<p>технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов.</p> <p>-минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей с учетом обеспечения качества продукта.</p>
Знания		<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов. - требования к качеству традиционных видов овощей и грибов. - правила хранения традиционных видов овощей. - требования к качеству обработанных овощей и грибов. - методы обработки традиционных видов овощей и грибов: <p>промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи.</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного

		<p>инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>- использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: промывании, очистке (механической и ручной), доочистке, предохранения от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи.</p> <p>- способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>
<p>Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.</p>		<p>Выполнять трудовые действия:</p> <p>- перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые.</p> <p>- проверить яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед</p>

		<p>использованием.</p> <ul style="list-style-type: none"> - просеивать муку ручным и механическим способом. - размораживать мороженную домашнюю птицу, потрошенную, и непотрошеную рыбу, мясо и мясные продукты. - обмывать и обсушивать сушки перед разделкой, мясо и мясные продукты. - опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки». - очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошеную рыбу. - вскрывать тару различного сырья.
		<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать условия хранения рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов. - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке рыбы, домашней птицы, мяса,

		<p>мясопродуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - вскрывать тару различного сырья с обеспечением сохранности в них продукции.
		<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов. - ассортимент и основные характеристики различных видов пуки. - ассортимент и основные характеристики яиц и яичных продуктов. - требования к качеству различных видов зерновых, муки, яиц. - правила хранения различных видов зерновых, муки, яиц. - методы предварительной подготовки зерновых, муки, яиц: <p>Перебирание, промывание, ошпаривание,</p>

		<p>замачивание, просеивание, обработка яиц.</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке зерновых, муки, яиц.</p> <p>- использование необходимого производственного инвентаря,</p> <p>и технологического оборудования для подготовки зерновых, муки, яиц.</p> <p>- техники безопасности при: перебирании, промывании, ошпаривании, замачивании, обработке яиц.</p> <p>- требования к качеству замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.</p> <p>- правила хранения замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые</p>
--	--	---

		при хранении и подготовке рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.
--	--	---

2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Организация рабочего места кухонного работника
ОП.02	Основы экономики и финансовая грамотность
ОП.03	Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности
ОП.04	Основы физиологии питания
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов
ОП.06	Технология поиска работы
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности
Адаптационный цикл	
АУД.01	Адаптивные информационные технологии
АУД.02	Психология общения
АУД.03	Основы интеллектуального труда
АУД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АУД.05	Адаптивная физическая культура и основы здорового образа жизни
Профессиональный цикл	
АПМ.01	Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов
МДК. 01.01	Технология уборки производственных помещений
УП 01.01	Учебная практика
МДК. 01.02	Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
Вариативная часть	
АПМ.02	Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд
МДК. 02.01	Технология первичной обработки сырья
МДК. 02.02	Технология приготовления несложных блюд
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПА	Промежуточная аттестация
ИА	Итоговая аттестация

2.6. Трудоемкость АОППО

Обязательная учебная нагрузка АОППО составляет **2340** часов.

Учебная и производственная практика составляет **1350** часов (учебная – 702 часа, производственная – 648 часов.)

2.7. Срок освоения АОППО

Срок освоения образовательной программы – 1г. 10 мес. на базе адаптированных образовательных программ для лиц с ограниченными возможностями здоровья с присвоением квалификации: кухонный рабочий 2 разряда.

Форма обучения: очная

Документ по завершению обучения: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ при реализации АОППО

3.1 Учебный план

Рабочий учебный план (Приложение 1) определяет порядок реализации АОП ПО, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;

- перечень, последовательность изучения и объём учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики;
- распределение по годам обучения и полугодиям различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объёме времени государственной итоговой аттестации.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении АОП – программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики составе модулей. *Максимальная* учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет не более 36 академических часов в неделю. Объем *обязательной аудиторной* учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессиональной

подготовки составляет 30 академических часов в неделю. *Консультации* предусматриваются в объеме 48 часов на учебную группу в год и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.

Рабочий учебный план составлен в соответствии с требованиями Профессионального стандарта по профессии «Кухонный рабочий».

Обязательная учебная нагрузка **2340** часов.

Учебная и производственная практика составляет **1350** часов (учебная – 702 часа, производственная – 648 часов.)

Организация учебного процесса. Режим занятий.

Реализация образовательной программы по профессии Кухонный рабочий начинается 1 сентября, окончание – в соответствии календарным графиком учебного процесса.

Срок обучения составляет – 1 год 10 месяцев, (а в каждом учебном году: 1 полугодие – 17 недель, 2 – полугодие – 22 недели).

Учебный процесс в техникуме организуется в режиме пятидневной учебной недели.

Продолжительность учебных занятий – 45 минут, перемены между парами – 10 минут, между уроками – 5 минут, после 4-х уроков предусмотрен обеденный перерыв 60 минут.

В основном профессиональной подготовки – технология модульного обучения.

Образовательная программа предусматривает: **обязательную подготовку:** адаптационные дисциплины, общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули и **вариативный блок.**

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрено – 148 часов, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий. При умственной отсталости страдают такие сферы физического развития как координация, равновесие, согласованность движений, дифференцировка усилий и расстояния, мелкая моторика, разнообразные дефекты осанки, плоскостопие при ДТП – различные нарушения (спастика, контрактуры, параличи и др. заболевания ОДА).

Физические упражнения играют огромную роль в реабилитации, адаптации детей с интеллектуальными нарушениями и в их физическом развитии. Одни и те же упражнения могут использоваться на уроках физического воспитания и лечебной физической культуры, на рекреационных и спортивных занятиях.

Для достижения оптимального эффекта от занятий физическими упражнениями необходимо учитывать следующие факторы:

-индивидуальные способности занимающихся (возраст, пол, состояние здоровья, физическое развитие, уровень физической подготовленности);

- особенности физических упражнений (сложность, новизна, специализированность, техническая характеристика);

- внешние условия: режим труда, учебы, быта, отдыха, конкретные условия двигательной деятельности (метеорологические условия, качество оборудования и инвентаря, гигиена мест занятий).

Введение адаптационных дисциплин вызвано необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников.

Особое внимание во время практики уделяется развитию профессиональные значимых и профессиональных компетенций.

Рабочие программы дисциплин и модулей представлены в Приложения 3.

Для получения более прочных знаний, умений и формированию профессиональных компетенций в графике учебного процесса предусмотрено чередование теоретического обучения, учебной практики и производственной практики.

3.2 Календарный учебный график

В годовом календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптивной образовательной программы – программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий», включая теоретическое обучение, производственное обучение и производственную практику, экзамены и каникулы. (Приложение 2)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО

Контроль и оценка (*промежуточная и итоговая аттестация*) результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (*умственная отсталость*) проводятся в соответствии с Программой аттестационных процессов в техникуме.

4.1 Промежуточная аттестация

Формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости промежуточной аттестации учитывают ограничения здоровья. Формы и

процедуры доводятся до сведения обучающихся в сроки, определённые Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РО «САТТ»

Цель входного контроля – определение способностей обучающегося и его готовности к восприятию учебного материала. Формы входного контроля преподаватели разрабатывают самостоятельно с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных работ, контрольного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов. При завершении изучения профессионального модуля – экзамен квалификационный. Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) по дисциплинам и меж-дисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

Все виды аттестации (текущий контроль, 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.

4.2 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация (ИА) выпускников, завершающих обучение по профессии «Кухонный рабочий», является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки в полном объеме.

Итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) проводится в **ФОРМЕ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем три месяца до начала ИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них

специальных условий с указанием условий при проведении ИА. В специальные условия могут входить:

- увеличение времени для подготовки ответа,
- формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

Для проведения ИА разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре её защиты.

4.3 Фонды оценочных средств

ФОС по адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно и фиксируются локальными актами, утверждёнными директором.

ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по общепрофессиональным учебным дисциплинам и профессиональным модулям, рассматриваются на заседании ПЦК и согласуются с работодателями. ФОС по адаптивным учебным дисциплинам рассматриваются на заседании ЦК.

ФОС ИА утверждаются техникумом после согласования с работодателем.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (умственная отсталость)

5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

При реализации основной программы профессиональной подготовки

адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) в техникуме предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения:

педагог-психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами:

- устанавливает уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;

- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;

- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;

- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;

- проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;

- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога в техникуме является:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением интеллекта;

- помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;

- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

- ранее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Социальный педагог – осуществляет контроль за соблюдением прав обучающихся. Социальный педагог

- проводит социально-педагогическую диагностику;

- выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки;
- определяет направления помощи в адаптации ребенка в техникуме;
- собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава техникума;
- устанавливает взаимодействие с организациями-партнерами в области социальной поддержки.
- оказывает помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в техникуме;

Преподаватель и мастер производственного обучения – основные участники образовательного процесса (осуществляют обучение). Педагог имеет профессиональное образование, соответствующее профилю. Высшая и первая квалификационная категория- 100% педагогов. Из них прошли курсы повышения квалификации по образовательным программам подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья-100%

Доля штатных преподавателей и мастеров производственного обучения составляет 100%.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптивная образовательная программа профессиональной подготовки

«Кухонный рабочий» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (профессиональным модулям) учебного плана.

Обеспечивается доступ каждого обучающегося к библиотечным фондам. Во время занятий обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован основной и дополнительной учебной литературой, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Имеются учебные пособия, опорные схемы-конспекты, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и профессиональными модулями.

При проведении теоретических занятий используется мультимедиа и комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В читальном зале библиотеки обучающиеся используют персональные компьютеры.

Направление работы и методические приемы обучения:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки для кроссворда, крестики и нолики, третий (четвертый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы-перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация. Шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место-расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвертый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки).

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (вполголоса), бросание мяча (вопрос-ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвертый, пятый) лишний, соотнеси вопрос-ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, крипто-граммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки).

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют отдельные цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвертый, пятый) лишний, логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос-ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам, охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика. Пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест).

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча вопрос-ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

5.3 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации адаптивной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» для лиц с ограниченными возможностями здоровья

(умственная отсталость) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

Для организации учебного процесса имеются:

Учебные кабинеты:

№ 13 - кабинет информатики и информационных технологий

№ 47 - кабинет охраны труда, основ безопасности жизнедеятельности

№ 51 - кабинет экономических и правовых дисциплин

№45 – кабинет организации обслуживания, кабинет технологии приготовления пищи и кондитерского производства

Мастерские

№ 22 – учебная кулинария и кондитерская мастерская

Библиотека

Спортивный зал

Спортивная площадка

Актовый зал

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Учебная и производственная практика проводятся с целью освоения обучающимися видов профессиональной деятельности, формирования общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика организуется в учебно-производственных мастерских техникума преподавателями и мастерами производственного обучения, производственная практика подходит на базе организаций общественного питания на основе договорных отношений.

При реализации адаптированной образовательной программы – программы профессиональной подготовки предусмотрены учебная и производственная практика по профессиональным модулям:

ПМ.01 Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно, столовой посуды и приборов:

Проверка рабочего состояние уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой)

Проверять рабочее состояние уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы)

Правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.

Соблюдение инструкций по выбору и использование моющих средств.

Соблюдений инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств.

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (заготовочных цехов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (доготовочных цехов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (кондитерских цехов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (уборка залов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (складских помещений).

Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

Проведения дезинфекции в рабочих зонах (физические методы).

Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов).

Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов).

Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов).

Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.

Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде.

Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом.

Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря.

Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.

Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря.

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (металлической).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (хрустальной).

Пользование чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря.

Пользование моющими средствами при подготовке производственного инвентаря.

Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря.

Пользование чистящими средствами при подготовке кухонной посуды.

Пользование моющими средствами при подготовке кухонной посуды.

Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды.

Обеспечение правильных условий хранения чистящих средств.

Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств.

Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде.

ПМ.02 Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд:

Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.

Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей.

Приготовление блюд из жареных овощей.

Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей (комбинированный способ).

Приготовление блюд из запеченных овощей.

Приготовление котлет, биточков, запеканок из круп и бобовых.

Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий.

Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.

Приготовление блинов, изделий из блинчатого теста.

Приготовление оладий. Оформление и подача.

Приготовление вареников и пельменей..

Учебная практика проводится в учебно-производственной лаборатории и столовой техникума в рамках профессионального модуля после выполнения программы по междисциплинарному курсу.

К производственной практике допускаются обучающиеся, успешно завершившие учебную практику. Производственная практика проходит как в стенах техникума, так и на базовых строительных предприятиях города.

Базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Рабочая программа учебной и производственной практик входит в состав программы профессионального модуля, проходит процедуру согласования с работодателями

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Специальные условия для получения образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

Организационно-педагогическое сопровождение, направленное на контроль учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает в себя: контроль:

- за посещаемостью занятий;

-помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания- организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся;

-содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдачи зачетов, ликвидации академических задолженностей;

- коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе;

- консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающегося с ОВЗ и инвалидов, коррекцию трудных ситуаций;

- периодические семинары и инструктажи для педагогов, методистов и иную деятельность.

Организационно-педагогическое содействие осуществляется учебно-методическим управлением.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- адаптация учебных программ и методов обучения;

- внедрение современных образовательных, в том числе коррекционных, и реабилитационных технологий;

- методическая поддержка;

-взаимодействие сопровождающих служб;

-снабжение адаптированными учебными материалами и пособиями.

Воспитательная работа

Техникум формирует профессионально-ориентированную учебную и социокультурную среду, создает условия, необходимые для становления конкурентоспособного специалиста и развития личности, способствует развитию социально-воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организация, спортивных и творческих клубов.

Основные направления воспитательной работы определяются комплексным планом техникума и реализуются плановым порядком.

Воспитательную работу осуществляют все педагогические работники. Общую координацию осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Воспитательные задачи техникума реализуются в совместной учебной и внеучебной, творческой и производственной деятельности обучающихся и педагогов.

Цель воспитательной среды: развитие личности обучающегося, владеющего общекультурными и профессиональными компетенциями, способного к адаптации в современной социокультурной среде, формирование политической и гражданской культуры; нравственности на основе общечеловеческих ценностей: правосознания, национальной и религиозной толерантности.

Задачи:

- формирование профессиональных качеств личности;
- формирование гражданско-патриотической позиции, социальной ответственности;
- формирование и развитие нравственных качеств личности;
- приобщение обучающихся к системе культурных ценностей;
- воспитание положительного отношения к труду;
- соблюдение норм коллективной жизни;
- формирование здорового образа жизни.

Воспитательная деятельность осуществляется по следующим направлениям:

- успешная адаптация студентов;
- развитие студенческого самоуправления;
- формирование у студентов профессионально-значимых качеств;
- развитие правосознания, духовно-нравственных качеств, эстетического вкуса;
- становление гражданина-патриота;
- трудовое и экологическое воспитание;
- воспитание здорового образа жизни.

Психолого-педагогическое сопровождение

Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ имеют право на получение профессионального образования в соответствии с федеральным государственным образованием стандартом, в том числе по индивидуальным учебным планам;

- на получение дополнительных в том числе платных, образовательных услуг;
- на участие в управлении техникумом, свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений.

Обучающиеся в техникуме инвалиды и лица с ОВЗ обеспечиваются стипендией, местами в общежитии и иными видами льгот в соответствии с его потребностями и действующими нормативами. На основе действующего законодательства осуществляется материальное обеспечение детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих, из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.

Техникум обеспечивает вхождение обучающихся с ОВЗ в социальные взаимодействия студенческих объединений и волонтерского отряда в рамках применяемых мер по реабилитации, коммуникации и адаптации. Это помогает им успешно интегрироваться в студенческую среду, постепенно и планомерно развивать организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для студентов, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно включает в себя: изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактическое сопровождение осуществляется в рамках учебной и внеучебной работы социально-психологической службой техникума.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- разработка индивидуальных программ психологического сопровождения обучающихся;
- психологическая диагностика;
- психологическая помощь в форме консультаций и тренингов в групповой и индивидуальной форме;
- психологическая помощь преподавательскому составу;
- психологическая помощь семье.

Медицинско-оздоровительное сопровождение включает в себя; диагностику физического состояния обучающихся, сохранение здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- оценка состояния здоровья абитуриентов, уточняя показания и противопоказания по конкретной специальности;

- разработка индивидуальных программ медицинского сопровождения обучающихся в техникуме;
- согласование и координация своей деятельности с лечебными учреждениями;
- контроль состояния здоровья обучающихся, установка допустимых учебно-производственных нагрузок и режима обучения.

Социальное сопровождение включает в себя социальную поддержку обучающихся с ОВЗ и инвалидностью: содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения. Социальное сопровождение осуществляется администрацией, социальными педагогами и воспитателями общежития.

В рамках данного направления сопровождения решаются следующие задачи:

- координация и контроль работы всех сопровождающих служб;
- разработка индивидуальных программ социального сопровождения;
- социальная диагностика;
- осуществление социального патронажа;
- выявление группы «риска» с социальной точки зрения, проведение мероприятий по социальной реабилитации;
- консультирование по вопросам социальной защиты, льгот и гарантий, содействие реализации их прав;
- социальное обучение (социально-бытовым и социально-средовым навыкам);
- организация культурно-массовой и спортивно-оздоровительной работы;
- содействие рациональному трудоустройству выпускников в соответствии с приобретенной специальностью и квалификацией, сотрудничая со службой занятости и работодателями;
- отслеживание результатов трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников, выявление встречающихся им трудностей и проблемы в профессиональной реабилитации.

План учебного процесса по адаптированной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии 13249
Кухонный рабочий на 2022-2024 учебный год

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.)					
		зачет	Диф.зачет	экзамен	максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс			2 курс		итог
							Всего занятий	Лабораторно-практических занятий	1 сем	2 сем	итог	1 сем	2 сем	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				464	154	310	100	144	130	274	36	0	36
ОП.01	Организация рабочего места кухонного работника		1		72	24	48	12	48	0	48	0	0	0
ОП.02	Основы экономики и финансовая грамотность		1		68	22	46	14	46	0	46	0	0	0
ОП.03	Безопасные условия работы,		2		51	17	34	20	34	0	34	0	0	0

	охрана труда и техника безопасности													
ОП.04	Основы физиологии питания		2		81	27	54	18	0	54	54	0	0	0
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов		3		90	30	60	26	0	24	24	36	0	36
ОП.06	Технология поиска работы		2		58	24	34	10	16	18	34	0	0	0
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности		2		44	10	34	0	0	34	34	0	0	0
АД.00	Адаптационный учебный цикл				490	206	284	172	98	102	200	28	56	84
АУД.01	Адаптивные информационные технологии	2			48	14	34	6	0	34	34	0	0	0
АУД.02	Психология общения	2			52	18	34	12	0	34	34		0	0
АУД.03	Основы интеллектуального труда	1			48	14	34	6	34	0	34	0	0	0
АУД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	4			46	12	34	16	0	0	0	0	34	34
АУД.05	Адаптивная физическая культура и основы здорового образа жизни	2	4		296	148	148	120	64	34	98	28	22	50
АП.00	Профессиональный учебный цикл				1940	194	174	1446	268	428	696	44	604	10
АПМ.01	Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря,			Эк	1526	126	140	1218	268	428	696	44	258	70
							0					6		4

	кухонной, столовой посуды и приборов													
МДК.01.01	Технология уборки производственных помещений		1	160	54	106	26	106	0	106	0	0	0	
УП 01.01	Учебная практика	2		252		252	252	162	90	252	0	0	0	
МДК.01.02	Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов		3	226	72	154	40	0	104	104	50	0	50	
УП.01.02	Учебная практика	3		360		360	360	0	234	234	12	0	12	
ПП.01	Производственная практика	4		528		528	540	0	0	0	27	258	52	
	Вариативная часть													
АПМ.02	Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд		Эк	414	68	346	228	0	0	0	0	346	346	
МДК.02.01	Технология первичной обработки сырья	4		102	34	68	6	0	0	0	0	68	68	
МДК.02.02	Технология приготовления несложных блюд	4		102	34	68	12	0	0	0	0	68	68	
УП.02	Учебная практика	4		90		90	90	0	0	0	0	90	90	
ПП.02	Производственная практика	4		120		120	120	0	0	0	0	120	120	
	Часов по циклу			2894	554	2340	1700	510	660	1170	510	660	1170	
ПП.00	Промежуточная аттестация			2н				0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	

ИА.00	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)				1н										1
ИА. 01	Проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований				0,5н										0,5
ИА. 02	Защита практической квалификационной работы				0,5н										0,5
ВК.00	Время каникулярное				13				2	9	11	2	0		2
К. 00	Консультации				48ч в год				48			48			
Экзаменов (квалификационных) – 2 (18ч.)					Всего часов	УД и МДК			348	336	684	11	192	30	
						Учебная практика			162	324	486	12	90	21	
						Произ. Практика			0	0	0	27	378	64	
						Экзаменов			1	0	1	1	2	3	
						Диф.зачетов			2	4	6	2	5	7	
						зачетов			2	2	4	0	1	1	
									510	660	1170	51	660	11	
												0		70	

											д.	д.	д.	д.	д.			
1	19	684	9,67	348	9,33	336	1	0,5	0,5	13,5	4, 5	9	0	0	0	0	11	44,5
2	8,5	306	3,17	114	5,33	192	1	0,5	0,5	6	3, 5	2, 5	1 8	7 5	1 0, 5	1	2	36,5
Ито г	27,5	990	12,8 3	462	14,67	528	2	1	1	19,5	8	1 1 5	1 8	7 5	1 0, 5	1	13	81