

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Утверждаю

Директор ОГАПОУ «Губкинский
горно-политехнический колледж»

_____ Н.Н. Николаев

Приказ № 486

от «30»августа 2023 г

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ
13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»**

Форма обучения - очная

Срок обучения -1 год 10 месяцев

г. Губкин

2023

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол №1 от 30.08.2023 г.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии рабочих и должностям служащих по профессии «Кухонный рабочий» разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), методических рекомендаций Минобнауки России (Письмо Минобнауки России от 22.04.2015 №06-443), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей.

Разработчики:

Мелихова О.Н. – методист, преподаватель
Бухановская И.Н. – педагог- психолог, преподаватель
Екимова И.Н. – социальный педагог, преподаватель
Королева Е.А. – председатель ПЦК, преподаватель
Селезнева О.А. – преподаватель
Смолич - Суркова О.С. – преподаватель
Тишина Е.Ю. - преподаватель
Псарева Е.Б. – мастер производственного обучения
Шагаева Т.Н. - преподаватель

Организация-разработчик: Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Губкинский горно-политехнический колледж» (ОГАПОУ «ГГПК»)

Содержание

Пояснительная записка.....	4
1. Общие положения.....	8
1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОП по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии: «Кухонный рабочий».....	8
1.2 Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.....	8
1.3 Требования к абитуриенту.....	8
1.4 Основные понятия.....	9
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной профессиональной программы.....	12
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников.....	12
2.2. Объекты профессиональной деятельности.....	12
2.3. Виды профессиональной деятельности и описание трудовых функций.....	13
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	14
3.1. Учебный план.....	16
3.2. Календарный учебный график.....	18
3.3. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла.....	19
3.4. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла.....	28
3.5. Рабочие программы профессионального учебного цикла.....	36
3.7. Программы учебной и производственной практик.....	44
3.8. Программа итоговой аттестации.....	51
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы.....	61
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация слушателей.....	61
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ОВЗ.....	62
5. Обеспечение специальных условий для слушателей - инвалидов и слушателей с ограниченными возможностями.....	63
5.1. Кадровое обеспечение.....	63
5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.....	63
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	64
5.4. Организация практики детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	64
5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию детей-инвалидов и слушателей с ограниченными возможностями здоровья.....	64

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249 «Кухонный рабочий» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, качество подготовки слушателей по данной программе и включает в себя: пояснительную записку, организационно-педагогические условия, учебный план, календарный учебный график, рабочие учебные программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы, психолого-педагогическое сопровождение в период обучения, в рамках инклюзивного образования.

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных ОГАПОУ «ГГПК» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных характеристик по профессии «Кухонный рабочий» для 2-3 разряда.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей слушателей с целью создания благоприятных условий для профессиональной подготовки, реабилитации и адаптации слушателей с нарушениями в умственном и физическом развитии.

Особенности психофизического развития детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, поступающих на обучение по профессии «Кухонный рабочий», проявляются в характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у детей – инвалидов и лиц с ОВЗ (с легкой и средней умственной отсталостью) имеет следующие специфические особенности. Внимание несосредоточенное, непроизвольное. Волевые усилия отсутствуют. Объем внимания значительно ниже средневозрастных показателей. Для данных слушателей характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Темп умственной работоспособности замедленный, нарушена способность к обобщению, анализу, синтезу, установлению причинно-следственных связей и отношений. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия.

К недостаткам необходимо причислить и неспособность слушателей с умственной отсталостью к действиям со сложной последовательностью выполнения, где элементы задания не регламентированы.

Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В

результате ограничения интеллектуальных возможностей слушателей, теоретические предметы ими усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность. Запас общих представлений мал. Кругозор узок, представление слушателя о мире ограничено. Деятельность хаотична, непродуманная: с трудом приспосабливается к новой ситуации. Саморегуляция и самоконтроль не сформированы. Познавательная активность развита, но носит непоследовательный, беспорядочный, не системный характер, без цели и последующего практического применения.

Слушатели не всегда обдумывают своих действий, зачастую не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не всегда умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Наблюдается недостаточная сформированность грамматических форм языка (ошибки в падежных окончаниях). Словарный запас в пределах обихода. Уровень развития техники чтения крайне низкий.

Вместе с тем, слушатели имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При формировании практических навыков необходимо использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате у слушателей формируется трудовой стереотип, который способствует их успешному включению в трудовую деятельность.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации и социализации детей – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Комплект программы регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя:

- пояснительную записку;
- профессиональную характеристику;
- квалификационную характеристику;
- учебный план;
- календарный учебный график;
- адаптированные программы учебных дисциплин;

- комплекты контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам;
- комплекты практических занятий.

В программу включен адаптационный цикл следующих дисциплин «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Психология общения», «Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности» необходимость которых обусловлена психолого-педагогической характеристикой детей-инвалидов и лиц с ОВЗ, особенностями их адаптации в социуме.

Профессиональная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: её основные виды, а также их теоретические основы.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на учебную практику (производственное обучение) в условиях мастерских и производственную практику в условиях производства, соответствующего профилю обучения.

Виды и формы промежуточной аттестации, включенные в учебный план, соответствуют общим требованиям.

Итоговая аттестация включает защиту выпускной практической квалификационной работы и тестирование.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППП по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии: 13249 «Кухонный рабочий»

Нормативно-правовые основы разработки АОППП по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249 «Кухонный рабочий» составляют:

- Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями)
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), методических рекомендаций Минобнауки России (Письмо Минобнауки России от 22.04.2015 №06-443)
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н.
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.04.2015 №06-830вн «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ среднего профессионального образования»
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

Программа обучения рассчитана на подготовку слушателя в течение 1 года 10 месяцев, без получения среднего общего образования.

1.3. Требования к абитуриенту

На обучение по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья, освоившие программу обучения в специальных (коррекционных) школах для учащихся с ограниченными возможностями без получения среднего общего образования.

Приём на обучение по профессии проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или копии документов, удостоверяющих его личность,

гражданство; оригинала документа об образовании.

Инвалиды при поступлении на адаптированную образовательную программу должны предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по адаптированной образовательной программе, содержащую информацию о необходимых условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лица с ОВЗ при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

1.4. Основные понятия

Адаптация – это не только приспособление индивида к успешному функционированию в данной среде, но и способность к дальнейшему психологическому, личностному, социальному развитию

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации слушателей с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена (программа профессионального обучения), 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.

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 - разработанная 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.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного слушателя;

Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Интегрированное обучение - совместное обучение лиц сограниченными возможностями здоровья и лиц, не имеющих таких ограничений, посредством создания специальных условий для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья - лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья-физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Умственная отсталость - это стойкое, необратимое нарушение преимущественно познавательной деятельности, а также эмоционально-волевой и поведенческой сфер, обусловленное органическим поражением коры головного мозга, имеющим диффузный характер. Согласно международной классификации (МКБ-10), выделяют четыре формы умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Цель АОППП – развитие у слушателей личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке, оказание помощи в психофизическом развитии, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации и интеграции в социум в рамках инклюзивного образования.

Инклюзия заключается в том, что в колледже слушатели с ОВЗ находятся в социуме и во взаимодействии с обучающимися колледжа участвуют совместно в культурно-массовых и спортивных мероприятиях, посещают кружки и секции.

Целью программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» является организация деятельности слушателей по овладению трудовыми функциями, трудовыми действиями, умениями, знаниями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработки сырья.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника:

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 выпускников 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.

Слушатель 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, грибов и плодов;

- подготовка полуфабрикатов из рыбы, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

- вскрытие тары различного сырья.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- убирать производственные помещения;

- подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду

- выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд.

2.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

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

ОК. 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

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

ОК. 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК. 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования
ПК 1.1.	Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, производственного инвентаря
ПК 1.2.	Составлять специальные моющие растворы
ВПД 2	Выполнение работ по кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов
ПК 2.1.	Производить кулинарную обработку сырья
ПК 2.2.	Подготавливать полуфабрикаты из овощей и грибов
ПК 2.3.	Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы
ПК 2.4.	Подготавливать полуфабрикаты из рыбы

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

В результате освоения образовательной программы выпускник должен освоить обобщённые трудовые функции, трудовые действия, требования к знаниям и умениям:

Обобщённая трудовая функция	Требования к трудовым действиям, знаниям и умениям
Уборка производственных помещений	Выполнять трудовые действия: - 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; - обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. слушатель должен знать: - структуру и планировку производственных помещений; - виды поверхностей стен и полов производственных помещений; - правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений; - правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений; - виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений; - инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений; - средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения; - важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению; - рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы; - требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений; - возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии; - требования к технике безопасности при уборке производственных помещений; - требования к личной гигиене персонала при уборке

	производственных помещений; – правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.
Подготавливать производственный инвентарь, кухонную посуду, столовую посуду и приборы	Выполнять трудовые действия: - 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 дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; знать: -основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды 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 инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов ручным и механическим способом; -виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;

	-правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -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. уметь: - проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов; - пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; - 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.
Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов	Выполнять трудовые действия: - хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде; - проверять 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 кочерыжку у капусты; - промывать и замачивать сухофрукты, знать: -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: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов; -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, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи. - способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов; -правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, уметь: - соблюдать условия хранения традиционных видов овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном и консервированном виде; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов; минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей с учетом обеспечения качества продуктов.
Подготовка полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.	Выполнять трудовые действия: -подготовка рабочего места для обработки мяса и домашней птицы; -подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд; - подготавливать рабочее место для обработки рыбы; -подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов; - производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности; - вскрывать тару различного сырья; знать: -ассортимент полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; -требования к качеству замороженного и

	охлажденного мяса и домашней птицы; -правила хранения замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы с учетом требований техники безопасности. -ассортимент рыбных полуфабрикатов; -требования к качеству замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов; -правила хранения замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке рыбных полуфабрикатов; -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности. уметь: -соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде; -проверять органолептическим способом пригодность мяса и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -соблюдать условия хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде; -проверять органолептическим способом годность рыбы; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных полуфабрикатов; - вскрывать тару различного сырья с обеспечением сохранности в них продукции.
--	---

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. 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.

3.2. Учебный план

Рабочий учебный план определяет порядок реализации АОППП, 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 объём времени итоговой аттестации.

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности слушателя, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;
- комплектование группы до 15 человек;
- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессиональной подготовки;
- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей слушателей в овладении отдельными дисциплинами, проблем в общении.

Учебный план АОППП без получения среднего общего образования для слушателей с ограниченными возможностями здоровья (для детей с легкой умственной отсталостью) построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности детей с отклонениями в развитии этого вида. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания детей с легкой умственной отсталостью способствует преодолению неуспеваемости слушателей, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются также и через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется

формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 30 июня.

Учебный план для профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение учебной нагрузки по курсам			
			обязательная			I курс		II курс	
			Всего занятий	в том числе		1 семестр 17 нед.	2 семестр 24 нед.	3 семестр 17 нед.	4 семестр 23 нед.
				Теоретические занятия	Практические/ лабораторные занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общеобразовательная подготовка		192	84	108	80	74	16	22
	<i>Гуманитарный и естественнонаучный учебный цикл</i>		192	84	108	80	74	16	22
1.1.	История родного края		26	26		16	10		
1.2.	Основы безопасности и жизнедеятельности		34	30	4	16	18		
1.3.	Математика		34		34	16	18		
1.4.	Основы экологии		26	26		16	10		
ФК	<i>Физическая культура</i>		72	2	70	16	18	16	22
2	Профессиональная подготовка		2088	294	1794	394	598	456	638
	<i>Общепрофессиональный учебный цикл</i>		184	172	12	64	56	48	16
2.1.	Техническое оснащения и организация рабочего места		34	22	12	16	10	8	
2.2.	Производственная санитария и гигиена труда		40	40		16	10	8	6
2.3.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания		50	50		16	18	16	
2.4.	Безопасность труда на предприятиях общественного питания	Э	34	34		16	18		
2.5.	Товароведение продовольственных товаров		26	26				16	10
	<i>Профессиональный учебный цикл</i>		1904	122	1782	330	542	410	622
ПМ.01	Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования		928	62	866	165	247	205	311
МДК.01.01	Технология обработки и мытья посуды, производственного инвентаря и оборудования	Э	122	62	60	12	26	52	32
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	230		230		50		180
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	576		576	153	171	153	99

ПМ.02	Выполнение работ по кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов		976	60	916	165	295	205	311
МДК.02.01	Технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	ДЗ	120	60	60	12	24	52	32
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	280		280		100		180
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	576		576	153	171	153	99
3	Адаптационный учебный цикл		138	118	20	36	42	36	24
3.1.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		46	46		12	14	12	8
	<i>Дисциплины факультативные</i>		92	72	20	24	28	24	16
3.2	Психология общения		46	38	8	12	14	12	8
3.3	Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности		46	34	12	12	14	12	8
	Консультации		60	60		14	16	14	16
	Промежуточная аттестация		12	12			6		6
	Итоговая аттестация		30	30					30
	Всего		2520	598	1922	524	736	524	736

Формы промежуточной аттестации: проводятся по текущим оценкам и промежуточные экзамены по дисциплине «Безопасность труда на предприятиях общественного питания», МДК 01.01 «Технология обработки и мытья посуды, производственного инвентаря и оборудования». Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, классная контрольная работа, практическая работа, проверочная работа, зачет по учебной практике, производственной практике.

Комплекты контрольно-оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции разрабатываются и утверждаются учебным заведением.

Практика является обязательным разделом АОППП, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку слушателей. Предусмотрены учебная и производственная практики. Оба вида практик проводятся образовательным учреждением при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессионального цикла. Результаты фиксируются в протоколе, где отмечается практический опыт по общим и профессиональным компетенциям практикантов, присуждение разряда по рабочей профессии.

3.2. Календарный учебный график

[illegible]

Условные обозначения

Теоретическое и
производственное
обучение (учебная
практика)

/

Каникулы

1

Производственная практика

Π

Итоговая аттестация

A

3.3. Рабочие программы дисциплин общеобразовательной подготовки

Гуманитарный и естественнонаучный учебный цикл

3.3.1. Рабочая программа учебной дисциплины «История родного края»

Паспорт рабочей программы

1. Область применения рабочей программы: рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

2. Место учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: общеобразовательный цикл

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины слушатель *должен уметь:*

работать с картой Белгородской области, показывать на ней любой географический и исторический объект, сравнивать развитие нашего края в разное историческое время, давать правильную оценку тем или иным событиям, связывать события нашего края с событиями нашей страны в тот или иной период, показывать элементы обрядов и фольклора родного края;

должен знать:

особенности развития родного края в древности, понятие «дикое поле», военную историю (особенности) края в 16 – 17 веках, занятия населения в разное время, создание Белгородской оборонительной Черты, Белгородской губернии, историю герба города Белгорода, историю Белгородского полка, сельские промыслы и ремесла 19 века, отмену крепостничества на Белгородчине, крупные выступления против помещиков, яркие события Белгородчины периода 1917 – 1999 годов, календарные праздники и обряды края, символику Белгородской области, семейные праздники и обряды, игровой фольклор, виды декоративно-прикладного искусства Белгородчины, знаменитых людей области, современных руководителей области, исторические памятники и места.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 26 часов;

5. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
В том числе:	
практические работы	-
Итоговая аттестация в форме (указать)	по текущим оценкам

3.3.2. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Паспорт рабочей программы

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

4. является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:

- использовать средства индивидуальной защиты;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины слушатель должен **знать**:

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- способы защиты населения при чрезвычайных ситуациях разного характера;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения на воде;
- порядок оказания первой помощи пострадавшим.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 34 часа.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Практические занятия	4
Итоговая аттестация в форме (указать) <i>по текущим оценкам</i>	

3.3.3. Рабочая программа учебной дисциплины «Математика»

Паспорт программы дисциплины «Математика»

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «Математика» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь:**

- выполнять арифметические действия с числами в пределах 100, легкие случаи в пределах 1000 устно;
- выполнять арифметические действия с многозначными числами письменно в пределах 10 000;
- выполнять арифметические действия с десятичными дробями;
- складывать, вычитать, умножать и делить на однозначное и двузначное число числа, полученные при измерении одной, двумя единицами измерения стоимости, длины, массы, выраженными в десятичных дробях (легкие случаи);
- находить дробь (обыкновенную, десятичную), проценты от числа; число по его доле или проценту;
- решать все простые задачи в соответствии с данной программой, составные задачи в 2,3,4 арифметических действия;
- вычислять площадь прямоугольника, объем прямоугольного параллелепипеда;
- различать геометрические фигуры и тела;
- строить с помощью линейки, чертежного угольника, циркуля, транспортира линии, углы, многоугольники, окружности в различном положении на плоскости, в том числе симметричные относительно оси, центра симметрии.

В результате освоения дисциплины слушатель должен **знать:**

- таблицы сложения однозначных чисел, в том числе с переходом через десяток;
- табличные случаи умножения и получаемые из них случаи деления;
- названия, обозначения, соотношения крупных и мелких единиц измерения стоимости, длины, массы, времени;
- числовой ряд чисел в пределах 1000000;
- дроби обыкновенные и десятичные; их получение, запись, чтение;
- геометрические фигуры и тела, свойства элементов многоугольников (треугольника, прямоугольника, параллелограмма), прямоугольного параллелепипеда;
- названия геометрических тел: пирамиды, цилиндра, конуса, шара

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 34 часа.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Практическиеработы	34
Итоговая аттестация в форме (указать) <i>по текущим оценкам</i>	

3.3.4. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экологии»

Паспорт программы дисциплины «Основы экологии»

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «Основы экологии» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 «Кухонный рабочий»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в естественно-научный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен *уметь*:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

В результате освоения дисциплины слушатель должен *знать*:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования охраны окружающей среды;

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 26 часов.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
Итоговая аттестация в форме (указать) <i>по текущим оценкам</i>	

3.3.5 (ФК). Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»

Паспорт рабочей программы

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

Место учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: общеобразовательный цикл.

2. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель преподавания дисциплины: показать возможность физической реабилитации инвалидов и лиц с ОВЗ средствами физической культуры и спорта, улучшение их морального состояния.

Основная задача адаптивного физического воспитания состоит в формировании у занимающихся осознанного отношения к своим силам, твердой уверенности в них, готовности к смелым и решительным действиям, преодолению необходимых для полноценного функционирования человеческого организма физических нагрузок, а также потребности в систематических занятиях физическими упражнениями и вообще в осуществлении здорового образа жизни в соответствии с рекомендациями валеологии.

Дополнительные задачи:

- создание правильной основы для формирования двигательных умений и навыков, общей двигательной культуры;
- формирование равновесия;

- формирование правильной осанки;
- развитие пространственной ориентировки и точности движений;
- развитие зрительно-моторной координации.

Коррекционные задачи обуславливаются наличием у слушателей разнообразных дефектов физического и моторного развития. Каждый раздел программы, предполагает решение коррекционных задач.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: обязательной учебной нагрузки слушателя 72 часа.

4. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
В том числе:	
Практические занятия	70
Итоговая аттестация в форме (указать) <i>по текущим оценкам</i>	

3.4. Рабочие программы дисциплин профессиональной подготовки

Общепрофессиональный учебный цикл

3.4.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Паспорт программы дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины *«Техническое оснащение и организация рабочего места»* является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 «Кухонный рабочий»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общетехнический цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 34 часа.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Практическиеработы	12
Итоговая аттестация в форме (указать) <i>по текущим оценкам</i>	

3.4.2. Рабочая программа учебной дисциплины «Производственная санитария и гигиена труда»

Паспорт программы дисциплины «Производственная санитария и гигиена труда»

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «Производственная санитария и гигиена труда» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов13249 «Кухонный рабочий»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен *уметь*:

- соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов;
- соблюдать личную гигиену.
- выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте.
- выбирать спецодежду в соответствии с выполняемым заданием.

В результате освоения дисциплины слушатель должен *знать*:

- важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания;
- возможные типы опасностей производства (микробиологические, физические, химические, аллергические);
- основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства;
- риски в области безопасности продукции производства, существующие на рабочих местах;

- понятие о микробах эпидемиологии в области питания;
- краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях;
- виды гельминтозов и их профилактику;
- виды мух, паразитов и грызунов и меры предупреждения заражения ими;
- пищевые отравления и их предупреждение;
- личную гигиену работников и её значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний;
- необходимость соблюдения личной гигиены;
- типы защитной одежды для разных видов работ;
- риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее);
- правила обработки открытых ран.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 40 часов.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме (указать) <i>по текущим оценкам</i>	

3.43. Рабочая программа учебной дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Паспорт программы дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

- В результате освоения дисциплины слушатель должен *уметь*:
- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ;
 - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- включать электрические и газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники;
- производить санитарную обработку технологического оборудования;
- соблюдать правила безопасной работы на оборудовании.

В результате освоения дисциплины слушатель должен *знать*:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 28 часов.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме (указать) _____ по текущим оценкам	

3.4.4. Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность труда на предприятиях общественного питания»

Паспорт программы дисциплины «Безопасность труда на предприятиях общественного питания»

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины *«Безопасность труда на предприятиях общественного питания»* является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий».

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлениям: выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов. а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии ОК 16-094 код 13249 «Кухонный работник» в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен *уметь*:

- выявлять неисправности технологического оборудования и электропроводки;
- правильно эксплуатировать технологическое оборудование;
- пользоваться защитными приспособлениями, контрольно-измерительными приборами и средствами индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве;
- правильно поднимать и переносить/перевозить тяжести вручную и с помощью тележек;
- определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками;
- убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований охраны труда и техники безопасности

В результате освоения дисциплины слушатель должен *знать*:

- основные права и обязанности человека, его рабочее время и время отдыха, регламентируемые законодательными документами;
- важность поддержания безопасных условий труда, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания;
- факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания;
- понятие инструктажа по охране труда и его виды;
- виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения;
- типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания;
- основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях;
- профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве;
- профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний;
- рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека;
- устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.
- важность соблюдения правил безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования;
- основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека;
- факторы, определяющие опасность поражения электрическим током статическое электричество и способы защиты от него.

- классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током
- способы защиты при эксплуатации электроустановок.
- требования техники безопасности к эксплуатации сосудов работающих под давлением.
- причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.
- причины взрывов баллонов сжиженным газом.
- требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
- требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.
- меры защиты, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования
- основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.
- свойства хладагентов и правила их хранения.
- первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении и прочее.
- предельно допустимые нормы подъема и переноса тяжестей.
- общие задачи пожарной безопасности.
- основные причины пожаров.
- требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания;
- правила проведения противопожарного инструктажа;
- пути эвакуации на случай возникновения пожара.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 34 часа.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме (указать) экзамен	

3.4.5. Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Паспорт программы дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий».

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлениям: выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов. а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии ОК 16-094 код 13249 «Кухонный работник» в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен *уметь*:

- оценивать наличие ресурсов;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- соблюдать профессиональную этику, общепринятые правила осуществления трудового устава;

-осуществлять основные трудовые операции и поручения.

В результате освоения дисциплины слушатель должен *знать*:

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов;

- Товароведная характеристика овощей, грибов и продуктов их переработки;
- Товароведная характеристика мясных продуктов, птицы, молочных продуктов;
- Товароведная характеристика яичных продуктов;
- Регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, используемую при организации хранения сырья и продуктов;
- Методы контроля качества продуктов перед их использованием;
- Способы обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения;
- Требования к качеству пищевых продуктов, сырья.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 26 часов.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме (указать) по текущим оценкам	

Профессиональный учебный цикл

ПМ.01 Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости, нарушениями интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является освоение вида деятельности (ВД):

«Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования»

в том числе в том числе общими (ОК), профессиональными (ПК) и личностными результатами:

ОК. 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

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

ОК. 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК. 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК. 1.1 Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, производственного инвентаря.

ПК. 1.2 Составлять специальные моющие растворы.

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места к производственной деятельности;
- обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и производственного инвентаря;
- обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания;
- подготовки специальных моющих растворов.

уметь:

- У1– подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;
- У2– производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь;
- У3 – производить уборку производственных помещений;
- У4– готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;
- У5 – проводить дезинфекцию рабочего места;
- У6 - использовать индивидуальные средства защиты
- У7- осуществлять сбор посуды по видам
- У8 – содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде;
- У9– заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;
- У10 – собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
- У11 – очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место;

знать:

- 31- виды моющих средств;
- 32 - предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств;
- 33 - предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств;
- 34- средства индивидуальной защиты;
- 3!- способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;
- 35 - правила очистки посуды;
- 36- способы выбора моющих средств;
- 37- особенности мойки и просушивания варочных котлов;
- 38 - особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки,.....
- 39- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения
- 310 – технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования;
- 311 – нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы;
- 312 - правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря и освоение соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 928 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 122 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа;
- лабораторно-практические работы – 60 часов;
- учебной практики – 230 часов;
- производственной практики – 576 часов.

ПМ.02 Выполнение работ по кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости, нарушениями интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является освоение вида деятельности (ВД):

«Выполнение работ по кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов»

в том числе общими (ОК), профессиональными (ПК) и личностными результатами:

ОК. 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

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

ОК. 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК. 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК. 2.1 Производить кулинарную обработку сырья

ПК. 2.2 Подготавливать полуфабрикаты из овощей и грибов

ПК. 2.3 Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы

ПК. 2.4 Подготавливать полуфабрикаты из рыбы

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Производить обработку традиционных овощей и грибов

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места для обработки традиционных видов овощей и грибов;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе обработки традиционных видов овощей и грибов;
- производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.

уметь:

- соблюдать условия хранения традиционных видов овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей и грибов с учетом дальнейшего использования в блюдах;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей и грибов;
- минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов.

знать:

- ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов;
- пищевую ценность различных видов овощей и грибов;
- требования к качеству традиционных видов овощей и грибов;
- правила хранения традиционных видов овощей.
- примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки;
- требования к качеству обработанных овощей и грибов;
- методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов.
- 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, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи;
- способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов;
- правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места для обработки мяса и домашней птицы;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд;
- производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.

уметь:

- соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде;
- проверять органолептическим способом пригодность мяса и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;

- требования к качеству замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы;
- правила хранения замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы с учетом требований техники безопасности.

Подготавливать рыбные полуфабрикаты

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготавливать рабочее место для обработки рыбы;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов;
- производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.

уметь:

- соблюдать условия хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде;
- проверять органолептическим способом годность рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент рыбных полуфабрикатов;
- требования к качеству замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов;
- правила хранения замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке рыбных полуфабрикатов;
- использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 976 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;
- лабораторно-практические работы – 60 часов;
- учебной практики – 280 часов;
- производственной практики – 576 часов.

Практическая подготовка обучающихся

3.5. Рабочие программы учебной и производственной практики

3.5.1. Рабочая программа учебной практики по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

Паспорт рабочей программы учебной практики (УП.01)

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» на базе коррекционного образования.

Форма обучения дневная. Уровень: профессиональная подготовка.

2. Место учебной практики в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:

Данная программа является частью специального курса профессионального цикла. Практическое обучение слушателей проводится в мастерской. Содержание практики определяется требованиями рабочей программы.

3. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики:

Целью практики является комплексное освоение слушателями всех видов профессиональной деятельности по профессии *13249 «Кухонный рабочий»*, формирование общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение слушателями опыта практической работы по профессии.

Задачами учебной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Кухонный рабочий».

В результате освоения программы по учебной практике УП.01 кухонный рабочий 2-3 разряда должен:

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места к производственной деятельности;
- обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и производственного инвентаря;
- обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания;
- подготовки специальных моющих растворов.

уметь:

- У1 – подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;
- У2 – производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь;
- У3 – производить уборку производственных помещений;
- У4 – готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;

- У5 – проводить дезинфекцию рабочего места;
- У6 – использовать индивидуальные средства защиты
- У7 – осуществлять сбор посуды по видам
- У8 – содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде;
- У9 – заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;
- У10 – собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
- У11 – очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы УП.01: обучение в учебных мастерских 230 часов.

5. Объем учебной практики

Объем учебной практики	Кол-во часов
Максимальная нагрузка	230
I курс	50
II курс	180

В результате освоения программы по учебной практике УП.02 кухонный рабочий 2-3 разряда должен:

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места для обработки традиционных видов овощей и грибов;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе обработки традиционных видов овощей и грибов;
- подготовки рабочего места для обработки мяса и домашней птицы;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд;
- подготавливать рабочее место для обработки рыбы;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов;
- производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.

уметь:

- соблюдать условия хранения традиционных видов овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей и грибов с учетом дальнейшего использования в блюдах;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей и грибов;
- минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов;
- соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде;
- проверять органолептическим способом пригодность мяса и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- соблюдать условия хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде;
- проверять органолептическим способом годность рыбы;

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных полуфабрикатов.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы УП.02: обучение в учебных мастерских 280 часов.

5.Объем учебной практики

Объем учебной практики	Кол-вочасов
Максимальнаянагрузка	280
I курс	100
II курс	180

**3.5.2.Рабочая программа производственной практики ПП01, ПП02 по профессии 13249
«Кухонный рабочий»**

Паспорт рабочей программы производственной практики ПП.01

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» на базе коррекционного образования.

Форма обучения дневная. Уровень: профессиональная подготовка.

2. Место производственной практики в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки:

Данная программа является частью специального курса профессионального цикла. Содержание практики определяется требованиями рабочей программы. Производственная практика может проводиться как в мастерской, так и в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и образовательным учреждением.

3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:

Целью практики является комплексное освоение слушателями всех видов профессиональной деятельности по профессии Кухонный рабочий, формирование общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение слушателями опыта практической работы по профессии.

Задачами производственной практики является закрепление и совершенствование, приобретенных в процессе обучения, профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Кухонный рабочий».

В результате освоения программы по производственной практике ПП.01 кухонный рабочий 2-3 разряда должен:

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места к производственной деятельности;
- обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и производственного инвентаря;
- обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания;
- подготовки специальных моющих растворов.

уметь:

- У1 – подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;
- У2 – производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь;
- У3 – производить уборку производственных помещений;
- У4 – готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;
- У5 – проводить дезинфекцию рабочего места;
- У6 – использовать индивидуальные средства защиты
- У7 – осуществлять сбор посуды по видам
- У8 – содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде;
- У9 – заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;
- У10 – собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
- У11 – очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы:

обучение на предприятии(учебные мастерские) 576 часов.

5.Объем производственной практики

Объем производственной практики	Кол-во часов
Производственная практика	576
I курс	324
II курс	252

В результате освоения программы по производственной практике ПП.02 кухонный рабочий 2-3 разряда должен:

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места для обработки традиционных видов овощей и грибов;

- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе обработки традиционных видов овощей и грибов;
- подготовки рабочего места для обработки мяса и домашней птицы;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд;
- подготавливать рабочее место для обработки рыбы;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов;
- производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.

уметь:

- соблюдать условия хранения традиционных видов овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей и грибов с учетом дальнейшего использования в блюдах;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей и грибов;
- минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов.
- соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде;
- проверять органолептическим способом пригодность мяса и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- соблюдать условия хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде;
- проверять органолептическим способом годность рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных полуфабрикатов.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы:

обучение на предприятии (учебные мастерские) 576 часов.

5.Объем производственной практики ПП.02

Объем производственной практики	Кол-во часов
Производственная практика	576
I курс	324
II курс	252

1.6. Рабочие программы учебных дисциплин адаптационного учебного цикла

3.6.1. Рабочая программа дисциплины адаптационного учебного цикла

«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

1. Область применения программы

Программа адаптационной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов. Практика показала, что

особенности психофизического развития слушателей данной категории затрудняют их вхождение в социум. Курс занятий «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» направлен на подготовку слушателей к самостоятельной жизни.

2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» является частью адаптационного учебного цикла адаптированной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не имеющих основного общего образования.

3. Цели и задачи дисциплины

Целью курса является формирование у детей–инвалидов и лиц с ОВЗ теоретических знаний, умений и практических навыков, необходимых для разнообразных социальных взаимодействий, формирование у них правовой культуры личности, воспитание гражданской позиции, навыков самостоятельной работы.

Задачи дисциплины:

- формирование представлений об основах и механизмах социальной адаптации;
- формирование знаний об основополагающих международных документах, относящихся к правам инвалидов, основах гражданского, семейного, трудового законодательства, основных правовых гарантиях инвалидов в области социальной защиты, образования и занятости;
- формирование умений работать с нормативными правовыми документами;
- формирование навыков защищать свои права в соответствии с законодательством в различных жизненных и профессиональных ситуациях;
- формирование умений анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидов в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;

- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявления, обращения;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

4.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы:

Объем адаптационной дисциплины 46 часов.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
Практическиеработы	-
Итоговая аттестация в форме (указать) по текущим оценкам	

Рабочая программа дисциплин факультативного цикла

3.6.2. Рабочая программа дисциплины адаптационного учебного цикла

«Психология общения»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина факультативная

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, виды общения;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- приемы саморегуляции в процессе общения.

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения;
- свободно общаться с людьми, выслушивать их, аргументировать свою точку зрения;

- создавать атмосферу доброжелательности в процессе общения;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 46 часов.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
Практическиеработы	8
Итоговая аттестация в форме (указать) по текущим оценкам	

3.6.3. Рабочая программа дисциплины адаптационного учебного цикла

«Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности»

1. Область применения программы

Программа факультативного цикла является частью адаптированной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Практика показала, что особенности психофизического развития слушателей с умеренной и средней степенью умственной недостаточностью затрудняет их вхождение в социум. Курс занятий «Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности» направлен на подготовку слушателей к самостоятельной жизни.

2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Дисциплина «Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности» является частью факультативного учебного цикла адаптированной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- особенности интеллектуального труда слушателя на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- способы самоорганизации учебной деятельности;

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы.

Объем адаптационной дисциплины

Объем адаптационной дисциплины 46 часов, в том числе теоретические занятия – 34 часа.

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
В том числе практические занятия	12
Итоговая аттестация в форме (указать) <i>по текущим оценкам</i>	

3.7. Программа итоговой аттестации

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» разработана на основании:

- с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в редакции от 31.01.2014)

- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации».

Программа итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих

принципов и требований:

- проведение итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения колледжа, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;

- содержание программы учитывает уровень требований профессионального стандарта «Повар». Программа итоговой аттестации составлена с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей-инвалидов и обучающихся с ОВЗ (с нарушениями в умственном развитии). Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки выпускников, освоивших адаптированную программу профессиональной подготовки. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к итоговой аттестации. Конечной целью обучения является подготовка профессионала, обладающего не только совокупностью теоретических знаний, но и готового решать практические профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки выпускника. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

В программе итоговой аттестации разработана тематика выпускных практических квалификационных работ и варианты тестовых заданий, которые отвечают следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, современность используемых средств.

Организация и проведение итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава и мастеров производственного обучения ОГАПОУ «ГППК», систематичность в организации контроля в течение всего процесса обучения слушателей в колледже.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие все требования адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом профессии.

В программе итоговой аттестации определены:

- вид итоговой аттестации;
- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;

- этапы и объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации;
- процедура проведения итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания слушателям на итоговую аттестацию;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях экзаменационной комиссии;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа итоговой аттестации ежегодно обновляется методической комиссией преподавателей, реализующих АОППП (программу профессиональной подготовки) по профессии 13249 «Кухонный рабочий» и утверждается директором.

1. Паспорт программы итоговой аттестации

1.1. Область применения программы итоговой аттестации

Итоговая аттестация является завершающей частью обучения по адаптированной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

1.2. Цели и задачи итоговой аттестации

Целью итоговой аттестации является установление степени готовности слушателя к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа государственного образца (свидетельство) об уровне квалификации.

Задачи:

- определение способности образовательного учреждения давать качественную профессиональную подготовку по профессии «Кухонный рабочий»;
- формирование и организация работы аттестационной комиссии;
- определение степени сформированности у выпускников профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда.

1.3. Количество часов, отводимое на итоговую аттестацию:

ИА	Итоговая аттестация, всего	30
----	----------------------------	----

2. Структура и содержание итоговой аттестации

2.1. Вид проведения итоговой аттестации:

Видом итоговой аттестации выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий» является выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной части в форме тестирования. Данный вид испытаний учитывает особенности выпускников с нарушениями в умственном развитии и позволяет наиболее полно проверить освоенность ими профессиональных компетенций.

2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» и годовому календарному графику учебного процесса на 2023-2024 учебный год, устанавливаются следующие этапы и сроки проведения итоговой аттестации:

№	Этапы подготовки и проведения ИА	Сроки проведения
1.	Подготовка материалов по тестированию слушателей	Декабрь 2023
2.	Подготовка выпускной практической квалификационной работы	Июнь 2024
3.	Защита выпускной практической квалификационной работы	Июнь 2024

2.3. Форма и процедура проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ОВЗ проводится на основании Порядка проведения ИА по образовательным программам СПО и Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, использование услуг сурдопереводчика, использование специальных технических средств.

Организация выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы включает следующие этапы:

1 этап. Выполнение выпускной практической квалификационной работы

Этап выполнения	Содержание	Период выполнения
Подготовка	Выбор темы работы. Сбор, изучение и систематизация информации, необходимой для выполнения работы.	Январь 2024
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой выпускной практической квалификационной работы.	Май 2024
Оформление	Оформление работы в соответствии с критериями и требованиями, указанными в программе ИА. Подготовка	Май 2024

	презентации работы.	
--	---------------------	--

2 этап. Контроль за выполнением слушателями выпускной практической квалификационной работы и оценка качества её выполнения

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Мастер производственного обучения	Поэтапная проверка в ходе выполнения слушателями работ, предусмотренных темой ВПКР. Фиксация результатов выполнения в дневнике учета учебно-производственных работ слушателя	Май 2024
Итоговый	Мастер производственного обучения, преподаватель спецдисциплин, зам.директора по УР	Окончательная проверка и утверждение завершенной и оформленной выпускной практической квалификационной работы, оценка качества её выполнения. Решение о допуске выпускника к защите ВПКР	Июнь 2024

2.4. Содержание итоговой аттестации

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий» устанавливается тематика выпускной практической квалификационной работы и разрабатываются варианты тестовых заданий.

Обязательным требованием для выпускной практической квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию профессионального цикла и предъявление к оценке освоенных слушателями компетенций. Закрепление темы выпускных практических квалификационных работ за слушателями и назначение руководителей ВПКР осуществляется путем издания приказа директора колледжа. Содержание тестовых заданий разрабатывается преподавателями спецдисциплин на основе теоретического материала, освоенного слушателями в течение всего курса обучения.

2.4.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ

Темы ВПКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию профессионального цикла. Перечень тем по ВПКР разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов и мастерами производственного обучения в рамках профессионального цикла, рассматривается на заседаниях ПЦК преподавателей, утверждается директором колледжа.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в мастерских колледжа. Мастер производственного обучения и преподаватель спецдисциплин своевременно подготавливают необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм и правил

охраны труда. Слушателям сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

2.4.2. Содержание тестовых заданий

Тестовые задания разработаны на основе учебного материала, освоенного выпускниками в процессе обучения по программе профессиональной подготовки, и содержат вопросы из различных модулей специальных дисциплин. Данная форма позволяет оценить степень усвоения выпускником теоретического материала.

2.5. Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы

К итоговой аттестации допускаются слушатели с ОВЗ и дети-инвалиды, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации», с изменениями).

2.6. Защита выпускной квалификационной работы

Выпускная тестовая экзаменационная работа и защита выпускной практической квалификационной работы проводятся на открытых заседаниях экзаменационной комиссии по профессии, с участием не менее двух третей ее состава.

Заседания экзаменационной комиссии проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику.

Защита выпускной практической квалификационной работы проводится в следующей последовательности:

- выпускник представляется комиссии и получает задание на выполнение практической части работы;
- мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику, заключение на выполненную квалификационную работу в комиссию.
- выпускник делает доклад не более 10 минут, в котором он должен кратко изложить основные положения работы, выводы. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;
- члены экзаменационной комиссии задают вопросы слушателю по теме и профилю профессии;
- выпускник отвечает на вопросы теоретического и практического характера, связанные с темой защищаемой работы.

Заседания экзаменационной комиссии протоколируются секретарем и подписываются всем составом экзаменационной комиссии. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы;
- присуждение разряда.

Члены экзаменационной комиссии фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания.

Решение об оценке за выполнение и защиту выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы, о присвоении разряда принимается экзаменационной комиссией на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение экзаменационной комиссии об оценке выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы выпускником, о присвоении разряда по профессии 13249 «Кухонный рабочий» оформляется итоговым протоколом, торжественно объявляется выпускникам Председателем экзаменационной комиссии в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

3. Условия реализации программы итоговой аттестации

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы итоговой аттестации на этапе подготовки к итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах и мастерских производственного обучения ОГАПОУ «ГТПК»:

Оборудование кабинетов:

- рабочие места для преподавателя и мастера производственного обучения;
- компьютер;
- рабочие места для слушателей;
- график проведения консультаций по выполнению выпускной практической квалификационной работы;
- учебная литература.

Оборудование рабочих мест мастерских:

- инструменты, приспособления, инвентарь для выполнения отделочных работ;
- контрольно-измерительные приборы;
- технологические (инструкционно-технологические) карты для выполнения работ комплексного характера (простых и сложных).

Для защиты выпускной практической квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет ОГАПОУ «ГГПК»

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов экзаменационной комиссии;
- место для размещения родителей выпускников с ОВЗ и детей-инвалидов (указавших на необходимость собственного присутствия в заявлении о создании специальных условий);
- компьютер, мультимедиа проектор, экран.

3.2. Информационно-документационное обеспечение экзаменационной комиссии

На заседания экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки;
- Программа итоговой аттестации выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий»
- сводная ведомость итоговых оценок;
- приказ директора об утверждении тематики выпускных практических квалификационных работ;
- приказ об утверждении состава экзаменационной комиссии;
- книга протоколов заседаний экзаменационной комиссии по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

3.3. Кадровое обеспечение итоговой аттестации

3.3.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных практических квалификационных работ: наличие среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессии 13249 «Кухонный рабочий»

3.3.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период итоговой аттестации

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения итоговой аттестации в состав комиссии включаются руководители выпускных практических квалификационных работ, преподаватели спецдисциплин, мастера производственного обучения, представители администрации колледжа.

Кандидатура председателя экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

4. Оценка результатов итоговой аттестации

4.1. Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ

-оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, знает профессиональную терминологию, требования безопасности труда; задание выполнено качественно, аккуратно, без существенных ошибок;

- оценка «4» (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, знает профессиональную терминологию, требования безопасности труда; задание выполнено качественно, аккуратно, но с небольшими недочетами;

- оценка «3» (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, слабом владении профессиональной терминологией и требованиями безопасности труда; задание выполнено с существенными недочетами.

- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, не владеет профессиональной терминологией и требованиями безопасности труда; допущены серьезные ошибки в выполнении задания, либо задание не выполнено.

4.2. Критерии оценок тестовых заданий для итоговой аттестации

«5» (отлично) - от 22 до 25 правильных ответов

«4» (хорошо) - от 17 до 21 правильных ответов

«3» (удовлетворительно) - от 10 до 16 правильных ответов

«2» (неудовлетворительно) - от 1 до 9 правильных ответов

4.3. Порядок подачи апелляции

В случае если выпускник с ОВЗ или ребенок-инвалид не согласен с оценкой его результатов итоговой аттестации или её организацией, он может подать апелляцию в установленном порядке (Приказ Министерства образования и науки №968 от 16.08.2013).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация слушателей

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации детей-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированных для данной категории лиц. Эти средства позволяют оценить достижение слушателями запланированных в адаптированной образовательной программе профессиональной подготовки результатов, а также уровень сформированности всех заявленных компетенций.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с

разработанными комплектами оценочных средств по УД, профессиональному циклу адаптированных к особым потребностям слушателей: детей-инвалидов и лиц с ОВЗ. При затруднениях и отставании в обучении используются карты индивидуальных заданий.

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяются преподавателем.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ОВЗ

Итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ проводится на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013г. №968 и регламентируется Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников. 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.

Проведение итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований: присутствие в аудитории законного представителя (родителя), оказывающего выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей, социального педагога или сурдопереводчика.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И СЛУШАТЕЛЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями слушателей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при

организации образовательного процесса. Педагоги регулярно проходят курсы повышения квалификации, в том числе и по вопросам инклюзивного образования.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются педагог-психолог, социальный педагог.

Медицинское сопровождение социальной и профессиональной реабилитации инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется в плановом режиме: ежегодно медицинский работник ОГАПОУ «ГГПК» знакомит педагогическое сообщество с психофизическими особенностями вновь поступивших первокурсников инвалидов и лиц с ОВЗ, а также с изменениями психофизических особенностей слушателей вторых курсов, которые учитываются при организации образовательного процесса в целом.

5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, профессиональному циклу в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

Дети - инвалиды и лица с ОВЗ обеспечены:

- свободным доступом к библиографическим и информационным ресурсам, сети Интернет;
- учебными изданиями по УД, профессиональному циклу;
- доступом к официальным, справочно-библиографическим и периодическим изданиям, имеющимся в библиотечном фонде колледжа.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по профессии 13249 «Кухонный рабочий» и особым образовательным потребностям обучающихся с ОВЗ.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки.

5.4. Организация практической подготовки детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных предметов, дисциплин, практики предусмотренных учебным планом, непосредственно ориентированных на выполнение слушателями определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Для детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья практическая подготовка организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния

здоровья. При определении и организации мест прохождения учебной практики слушателями данной категории, учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида.

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию слушателей

В ОГАПОУ «ГГПК» ведется специализированный учет детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. Эту работу ведут администрация колледжа, социально - психологическая служба.

На сайте колледжа в разделе «Приемная комиссия» размещена информация об условиях поступления в колледж детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В колледже работает система профориентационной работы, в том числе ориентированная и на детей - инвалидов и лиц с ОВЗ. Основными формами профориентационной работы являются дни открытых дверей, консультации для детей – инвалидов, лиц с ОВЗ и родителей (законных представителей) по вопросам приема и обучения, участие слушателей в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства.

Организационно-педагогическое сопровождение детей – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и включает в себя:

- рациональный подход к составлению расписания учебных занятий,
- подбор и разработка учебных материалов,
- контроль посещения занятий,
- помощь в организации самостоятельной работы,
- организацию индивидуальных и групповых консультаций,
- проведение индивидуальных занятий или занятий в малых группах по отдельным дисциплинам,
- мониторинг результатов текущего контроля и промежуточной аттестации,
- коррекцию взаимодействия преподавателей и слушателей,
- консультирование педагогов по вопросам психофизических особенностей даноой категории, проведение инструктажей, консультаций и семинаров для преподавателей и сотрудников.

Психолого-педагогическое сопровождение слушателей направлено на гармонизацию эмоционального фона слушателей , снятие нервно-психического напряжения, коррекцию

самооценки, развитие психических функций (памяти, мышления, воображения, внимания), повышение мотивации формирование самостоятельности, ответственности и активной жизненной позиции, преодоление отчужденности и формирование коммуникативных навыков. Используемые методы психологического сопровождения на всех этапах обучения и реабилитации: индивидуальные консультации, беседы, диспуты, упражнения с элементами тренинга, групповые психокоррекционные занятия (согласно рекомендациям ПМПК и МСЭ), и др.

Целью профилактически-оздоровительного направления является сохранение и укрепление физического здоровья слушателей с учётом рекомендаций МСЭ. В колледже предусмотрено освоение дисциплины «Физическая культура» для детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

Дополнительное образование является структурной единицей всей образовательной системы колледжа и ориентировано на решение проблем социальной адаптации, профессионального самоопределения детей с особыми образовательными потребностями. Дополнительное образование слушателей в колледже реализуется через организацию внеурочной работы, которая проводится кураторами групп, мастерами производственного обучения и педагогами доп. образования, преподавателями физической культуры. Дети - инвалиды и лица с ОВЗ имеют возможность принимать участие во всех мероприятиях, проводимых колледжем, посещать спортивные секции и творческие объединения. Регулярно проводятся общие праздники, экскурсии для обучающихся и слушателей колледжа.

Дети - нвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья имеют равную с другими обучающимися возможность принимать участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.