

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

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 6 от 20.05.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «Губкинский
горно-политехнический колледж»

М.И. Ступицкая
Приказ № 372
от «10» июня 2026 г

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

Форма обучения - очная
Срок обучения - 1 год 10 месяцев

2026 год

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии **13249 Кухонный рабочий** для обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований:

Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599;

Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);

Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), методических рекомендаций Минобнауки России (Письмо Минобнауки России от 22.04.2015 №06-443);

Профессионального стандарта «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н;

Письма Министерства образования и науки РФ от 20.04.2015 №06-830вн «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ среднего профессионального образования»;

Приказа Минпросвещения России от 26.08.2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443).

СОДЕРЖАНИЕ

	Пояснительная записка
1.	Общие положения
1.1.	Общие сведения
1.2.	Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения
1.3.	Используемые термины, определения и сокращения
1.4.	Категория обучающихся по адаптированной образовательной программе профессионального обучения
2.	Общая характеристика образовательной программы
1.3.	Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения
1.4.	Требования к абитуриенту
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника
3.1.	Область и объекты профессиональной деятельности
3.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции
4.	Планируемые результаты освоения образовательной программы
4.1.	Общие компетенции
4.2.	Профессиональные компетенции
5.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
5.1.	Учебный план (индивидуальный учебный план)
5.2.	Календарный учебный график
5.3.	Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла
5.4.	Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла
5.5.	Рабочие программы профессионального учебного цикла
5.6.	Рабочие программы факультативного учебного цикла
5.7.	Рабочие программы профессиональных модулей
5.8.	Программы учебной и производственных практик
5.9.	Требования к итоговой аттестации
6.	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы
6.1.	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся
6.2.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья
7.	Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями
7.1.	Кадровое обеспечение
7.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение
7.3.	Материально-техническое обеспечение
7.4.	Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями
7.5.	Характеристика социально-культурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
8.	Разработчики адаптированной образовательной программы
9.	Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

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 «Губкинский горно-политехнический колледж» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных характеристик по профессии 13269 «Кухонный рабочий» для 2-3 разряда.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных психофизических 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 степенью умственной отсталостью) имеет следующие специфические особенности: внимание несосредоточенное, непроизвольное. Волевые усилия отсутствуют. Объем внимания значительно ниже средневозрастных показателей. Для данной категории 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 сформированы плохо. 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: часто под диктовку ребята не пишут, им легче переписывать, иногда «срисовывать» начертания, без понимания и осмысления написанного. Наблюдается недостаточная сформированность грамматических форм языка (ошибки в падежных окончаниях, замена букв). Словарный запас в пределах

обихода. Уровень развития техники чтения 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.

На основании рекомендаций заключений психолого-медико педагогической комиссии (ПМПК) в программу включен адаптационный цикл следующих дисциплин «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Психология общения», «Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности». Необходимость цикла обусловлена как психолого-педагогической характеристикой детей-инвалидов и лиц с ОВЗ, так и особенностями их адаптации в социуме. Программы способствуют успешной адаптации в социуме слушателей, расширяют общие представления о мире. Программы составлены на основании рекомендаций ПМПК.

Профессиональная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: ее 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. Общие сведения

Настоящая адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе с расстройством аутистического спектра – это программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Цель программы – создание условий для организации профессионального обучения лиц с ОВЗ, способствующих развитию личностных и профессионально значимых качеств, успешной профессиональной адаптации, социализации и дальнейшей интеграции их в общество.

Достижение поставленной цели предусматривает решение следующих основных задач:

- овладение слушателями знаниями и умениями, обеспечивающими формирование знаний в соответствии с квалификационными требованиями данной профессии;
- формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие личности слушателей (нравственно-эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое), в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями;
- выявление и развитие возможностей и способностей слушателей через проведение спортивно-оздоровительных, художественных и других мероприятий с использованием спортивных секций и кружковой работы колледжа.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки 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 «Губкинский горно-политехнический колледж» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных характеристик по профессии «Кухонный рабочий».

В программу включен адаптационный цикл следующих дисциплин:

«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Психология общения», «Психологическая адаптация к профессии», необходимость которых обусловлена психолого-педагогической характеристикой детей-инвалидов и лиц с ОВЗ, особенностями их адаптации в социуме.

Профессиональная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: ее 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.

1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Адаптированная образовательная программа по профессии 13249 Кухонный рабочий представляет собой комплекс учебно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки учащихся и выпускников общеобразовательных организаций, обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра, в условиях инклюзивного образования, разработанную с учетом требований рынка труда.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы (далее образовательная программа) составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2);
- Приказ Минпросвещения России «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» от 02.09.2020 год №457;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 22 декабря 2017 г. № 06-2023 «О методических рекомендациях» (Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения);
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФГАУ «ФИРО» 25.02.2015 г);

- Постановление Правительства Белгородской области № 85-пп от 18.03.2013 г. «О порядке организации дуального обучения обучающихся и студентов»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. №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 Минобрнауки России (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 №06-443);
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 года №113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 года №68148);
- 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 26.08.2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утверждены Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 26.12.2013 г. № 06-2412вн);
- Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Устав ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»;
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»;
- Положение о дуальном обучении обучающихся ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»;
- Рабочая программа воспитания ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281);
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 20 апреля 2015 г. № 06-830вн).

1.3. Используемые термины, определения и сокращения

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

Адаптационная дисциплина – 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 с ограниченными 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 обучающимися с особыми образовательными потребностями.

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.

АОППО – адаптированная образовательная программа профессионального обучения;

УД – учебная дисциплина;

ПМ – профессиональный модуль;

ПК – профессиональная компетенция;

ОК – общая компетенция программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

МДК – междисциплинарный курс программы подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

УП – учебная практика программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

ПП – производственная практика программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

ГИА – государственная (итоговая) аттестация программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

АУД – адаптационная учебная дисциплина;

ЗПР – задержка психического развития;

ИПРА – индивидуальная программа реабилитации и абилитации.

1.4. Категория обучающихся по адаптированной образовательной программе профессионального обучения

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся 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, произвольное; 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 о мире ограничено. Деятельность хаотична, непродуманная: с трудом приспосабливаются к новой ситуации. Саморегуляция и самоконтроль не сформированы. Познавательная активность развита, но носит непоследовательный, беспорядочный, несистемный характер, без цели и последующего практического применения.

Слушатели не всегда обдумывают свои действия, 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.

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

Реализация АОППО учитывает индивидуальные и психофизические особенности развития на основе дифференцированного и индивидуального подхода к слушателям с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по классификации В.В. Воронковой.

В целях улучшения качества обучения и учета индивидуальных психофизических особенностей слушатели могут быть дифференцированы по группам:

1 группа (достаточный уровень) – оптимальный уровень самостоятельности, высокая подготовленность в теоретических заданиях и практических умениях, сформированность умений объяснять свои действия словами, операций обобщения, анализа и сравнения. При выполнении сравнительно сложных заданий им нужна незначительная активизирующая помощь взрослого.

2 группа (уровень ниже достаточного) – нуждаются в направляющей помощи педагогов, так как испытывают несколько большие трудности, чем обучающиеся I группы, средняя подготовленность в теоретических знаниях и практических умениях. В основном понимают фронтальное объяснение педагога, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи сделать элементарные выводы и обобщения затрудняются.

3 группа (низкий уровень) – низкий уровень самостоятельности, нуждаются в контроле и дополнительных инструкциях при выполнении теоретических и практических заданий, так как с трудом усваивают программный материал. Характерно недостаточное осознание вновь сообщаемого материала (правила, теоретические сведения, факты), испытывают затруднения в умении определить главное в изучаемом, установить логическую связь частей, отделить второстепенное. Их отличает низкая самостоятельность, темп усвоения материала, несколько измененное задание воспринимается ими как новое. Их отличает низкая способность обобщать, из суммы полученных знаний и умений выбрать нужное и применить адекватно поставленной задаче. Деятельность обучающихся этой группы нужно постоянно организовывать, пока они не поймут основного в изучаемом материале.

Дифференциация осуществляется на основании данных психолого-педагогического обследования контингента обучающихся колледжа и рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума колледжа.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

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

Срок освоения адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО при необходимости увеличивается не более чем на 6 месяцев.

Срок обучения для лиц с конкретными видами ограничений здоровья (умственная отсталость) может быть увеличен в связи с их психофизическими возможностями и образовательными потребностями:

- в побуждении познавательной активности для формирования устойчивой познавательной мотивации;
- в расширении кругозора, формировании разносторонних понятий и представлений об окружающем мире; в совершенствовании психических процессов (внимания, зрительного, слухового, тактильного восприятия, памяти и пр.);
- в формировании/развитии у детей целенаправленной деятельности, функций программирования и контроля собственной деятельности;
- в совершенствовании общих интеллектуальных умений (операций анализа, сравнения, обобщения, выделения существенных признаков и закономерностей, гибкости мыслительных процессов);
- в развитии личностной сферы - развитие и укрепление эмоций, воли, выработка навыков произвольного поведения, волевой регуляции своих действий, самостоятельности и ответственности за собственные поступки;
- в развитии и отработке средств коммуникации, приемов конструктивного общения и взаимодействия (с членами семьи, со сверстниками, с взрослыми), в формировании навыков социально одобряемого поведения, максимальном расширении социальных контактов;
- в усилении регулирующей функции слова, формировании способности к речевому обобщению, в частности, в сопровождении речью выполняемых действий;
- в сохранении, укреплении соматического и психического здоровья, в поддержании работоспособности, предупреждении истощаемости, психофизических перегрузок, эмоциональных срывов.

У лиц с умственной отсталостью не отмечается психических заболеваний, но с ранних этапов их развитие протекает замедленно и своеобразно. Наиболее выражена задержка в развитии высших психических функций и ограничены возможности развития произвольного внимания, восприятия, памяти, словесно-логического мышления, что существенно замедляет познавательную деятельность таких обучающихся и делает необходимым создание специальных условий для их обучения. Усвоение учебного материала обучающимися с нарушением интеллекта растянуто во времени и происходит низкими темпами, поэтому объемом программного материала они овладевают за более длительный период.

2.2. Требования к абитуриенту

На обучение по адаптированной образовательной программе (АООП) программе профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), освоившие программу обучения в специальных (коррекционных) школах для учащихся с ограниченными возможностями без получения среднего общего образования и/или по окончания общеобразовательных школ, получившим инклюзивное образование.

Прием на обучение по профессии «Кухонный рабочий» проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или копии документов, удостоверяющих его личность, гражданство, оригинала документа об образовании.

Прием на обучение по АООП осуществляется на основании рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК), согласия родителей (законных

представителей), по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала свидетельства об образовании и медицинской справки установленного образца, копии документов, удостоверяющих его личность, гражданство.

Инвалиды и дети-инвалиды при поступлении предъявляют копию индивидуальной программы реабилитации и/или абилитации (ИПРА) инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией обучения, содержащую информацию о создании необходимых условий обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лица с ОВЗ при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе предоставляют заверенную копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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 совместно участвуют 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.

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускника - осуществление различных видов деятельности по организации и обслуживанию технологического процесса заготовки (подготовки) пищевых продуктов на предприятиях питания различных форм собственности.

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с легкой и средней 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 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 сосредоточиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;

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

- наблюдается топографический кретинизм, частичную невозможность самостоятельно ориентироваться в незнакомом месте, ситуации.

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 определенным распорядком работы);

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

- по сфере производства - преимущественно на предприятиях общественного питания.

3.2. 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.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АОП

4.1 Виды профессиональной деятельности выпускника:

- убирать производственные помещения;
- подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду
- выполнение первичной обработки сырья и подготовка к последующему приготовлению блюд.

4.2. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

4.2.1 Общие компетенции

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,

	использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

4.2.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

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

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

Обобщенная 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	Выполнять трудовые действия: - хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в

овощей, грибов и плодов	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.
--	---

5. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

5.1. Учебный план

В годовом календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптивной образовательной программы - программы профессиональной

подготовки «Кухонный рабочий», включая теоретическое обучение, производственное обучение и производственную практику, дифференцированные зачеты, экзамены и каникулы.

Рабочий учебный план определяет порядок реализации АОППП, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям (семестрам):

- перечень, последовательность изучения и объем 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 объем 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 12 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 учетом 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.

С учетом психофизического здоровья слушателей, рекомендаций по обучению лиц с ОВЗ и инвалидностью, а также в свете реализации условий инклюзивного образования для реализации АОППП предусмотрена 5- дневная (пятидневная) рабочая неделя с учебной нагрузкой не более 6 академических часов в день.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 30 июня.

Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности сессии, производственной и учебной практики, каникул, промежуточной аттестации и сроков проведения итоговой аттестации.

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 недель	2 семестр 24 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 23 недели
				теоретические занятия	кис, лабораторные				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общепрофессиональная подготовка		220	94	124	80	72	36	32
1.1.	История родного края		28	28		16	12		
1.2.	Основы безопасности и защиты Родины		34	28	6	16	18		
1.3.	Математика		34	4	30	16	18		
1.4.	Основы экологии		28	26				12	16
1.5.	Физическая культура		96	8	88	32	24	24	16
2	Профессиональная подготовка		2076	360	1716	390	612	426	648
	<i>Общепрофессиональный учебный цикл</i>		196	162	34	48	42	42	64
2.1.	Техническое оснащение и организация рабочего места		28	20	8				28
2.2.	Производственная санитария и гигиена труда		40	36	4	16	12	12	
2.3.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания		48	40	8	16	12	12	8
2.4.	Безопасность труда на предприятиях общественного питания	Э	52	44	8	16	18	18	
2.5.	Товароведение продовольственных товаров		28	22	6				28
	<i>Профессиональный учебный цикл</i>		1880	198	1682	342	570	384	584

ПМ.01	Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования	ДЗ	916	106	810	190	246	186	294
МДК.01.01	Подготовка, обработка, мытье и хранение посуды, производственного инвентаря и оборудования		76	54	22	40	36		
МДК.01.02	Технология обработки и мытья производственных помещений и рабочих зон на предприятиях общественного питания		60	52	8			36	24
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	540		540	150	90	150	150
ПП.01	Производственная практика		240		240		120		120
ПМ.02	Выполнение работ по кулинарной обработке сырья	Э	964	92	872	152	324	198	290
МДК.02.01	Технологический процесс кулинарной обработки овощей и грибов		56	40	16	32	24		
МДК.02.02	Технологический процесс кулинарной обработки яиц, круп, макаронных изделий		32	24	8			24	8
МДК.02.03	Технологический процесс кулинарной обработки рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		36	28	8			24	12
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	540		540	120	180	150	90
ПП.02	Производственная практика		300		300		120		180
3.	Адаптационный учебный цикл		98	16	18	8	6	12	8
3.1.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		32	32		16	6	6	4
	<i>Дисциплины факультативные</i>		66	48	18	24	12	18	12
3.2.	Психология общения		32	26	6	16	6	6	4
3.3.	Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности		34	22	12	8	6	12	8
	ИТОГ		2394	470	1858	478	690	474	688
	Консультации		60	60		14	16	14	16

	Промежуточная аттестация		12	12				6	6
	Итоговая аттестация		30	30					30
	Всего		2496	572	1858	492	706	494	740

Формы промежуточной аттестации: проводятся по текущим оценкам и промежуточные экзамены по дисциплине «Безопасность труда на предприятиях общественного питания», ПМ 02 Выполнение работ по кулинарной обработке сырья.

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 приобретенные 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.

5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении АОППО, формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО.

Календарный учебный график для профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

2	1	курсы	сентябрь				29.05-5.10	октябрь			27.10-2.11	ноябрь				декабрь				29.12-4.01	январь			26.01-01.02	февраль			23.02-01.03	март				30.03-05.04	апрель			27.04-3.05	май				июнь				29.06-5.07	июль			27.07-2.08	август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
			1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28		5-11	12-18	19-25		2-8	9-15	16-22		2-8	9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26		4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Условные обозначения

Теоретическое и
производственное
обучение (учебная
практика)

/

Каникулы

=

Производственная
практика

П

Итоговая аттестация

А

5.3. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла

5.3.1 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;

В результате освоения учебной дисциплины слушатель **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. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	28
В том числе:	
Практические работы	-
Итоговая аттестация в форме (указать): <i>по текущим оценкам</i>	

5.3.2. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты родины»

Паспорт рабочей программы

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности и защиты родины» 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	6
Итоговая аттестация в форме (указать): <i>по текущим оценкам</i>	

5.3.3. 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:	
Практические работы	30
Итоговая аттестация в форме (указать): <i>по текущим оценкам</i>	

5.3.4. 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 и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

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)	28
Итоговая аттестация в форме (указать): <i>по текущим оценкам</i>	

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

Паспорт рабочей программы

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью адаптированной образовательной 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

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.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: обязательной учебной нагрузки слушателя 98 часов.

5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	98
В том числе:	
Практические занятия	88
Итоговая аттестация в форме (указать): <i>по текущим оценкам</i>	

5.4. Рабочие программы адаптационных дисциплин

5.4.1. 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 32 часа.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Практические работы	-
Итоговая аттестация в форме (указать): <i>по текущим оценкам</i>	

5.5. Рабочие программы профессионального цикла

5.5.1. 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 28 часов.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	28
в том числе:	
Практические работы	8
Итоговая аттестация в форме (указать): <i>по текущим оценкам</i>	

5.5.2. 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-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:**

- 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 и 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 ее 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:	
Практические работы	4
Итоговая аттестация в форме (указать): <i>по текущим оценкам</i>	

5.5.3. 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 48 часов.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
Практические работы	8
Итоговая аттестация в форме (указать): по текущим оценкам	

5.5.4. 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 52 часа.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
Практические работы	8
Итоговая аттестация в форме (указать): <i>экзамена</i>	

5.5.5. 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 28 часов.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	28
в том числе:	
Практические работы	6
Итоговая аттестация в форме (указать): по текущим оценкам	

5.6. Рабочая программа раздела факультативного цикла

5.6.1. Рабочая программа дисциплины адаптационного учебного цикла «Психология общения»

1. Область применения программы

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

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

3. 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 32 часа.

5. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Практические работы	6
Итоговая аттестация в форме (указать): <i>по текущим оценкам</i>	

5.6.2 Рабочая программа дисциплины адаптационного учебного цикла

«Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности»

1. Область применения программы

Программа факультативного цикла «Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности» 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.

3. 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.

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	12
Итоговая аттестация в форме (указать): <i>по текущим оценкам</i>	

5.7. Рабочая программа профессиональных модулей

5.7.1 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.01 Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования* 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:

Код	Наименование
ОК	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ВПД 1	Подготовка, обработка, мытье и хранение посуды, оборудования, инвентаря
ПК 1.1	Соблюдает инструкцию по выбору и использованию жидких, порошковых и пастообразных моющих средств.
ПК 1.2	Соблюдает инструкцию по мытью, сушке и раскладыванию кухонной посуды, производственного инвентаря по местам.
ПК 1.3	Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.
ПК 1.4	Моет и ополаскивание столовой посуды ручным и механическими способами.
ПК 1.5	Осуществляет сбор посуды по видам.
ПК 1.6	Осуществляет мойку и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.).
ПК 1.8	Осуществляет мойку и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря.
ПК 1.9	Осуществляет мойку и хранение столовых приборов.
ПК.1.10	Осуществление мойки и сушки варочных котлов.
ПК.1.11	Подготавливает моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использует.
ВПД 2	Уборка производственных помещений, подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды, подготовка столовой посуды и приборов
ПК 2.1	Моет производственные помещения.
ПК 2.2	Проводит дезинфекцию рабочих зон.
ПК 2.3	Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
ПК 2.4	Осуществляет уборку разных видов поверхностей производственных помещений при помощи уборочной техники и средств уборки.
ПК 2.5	Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь

ПК 2.6	Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры для отходов. Очищает мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором.
ПК 2.7	Проводит генеральную уборку производственных помещений.
ПК 2.8	Осуществляет поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель 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;

35 – способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;

36 – правила очистки посуды;

37 – способы выбора моющих средств;

38 – особенности мойки и просушивания варочных котлов;

39 – особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного

инвентаря;

310 – виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения;

311 – технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования;

312 – нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы;

313 – 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 – 916 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки слушателя– 136 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя – 106 часов;

лабораторно-практические работы – 30 часов;

учебной практики – 540 часов;

производственной практики – 240 часов.

5.7.2 Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.02 Выполнение работ по кулинарной обработке сырья

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.

2. Результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля слушатель ограниченными возможностями здоровья должен освоить основной вид деятельности: **подготовка и кулинарная обработка сырья** и соответствующие ему общие, профессиональные компетенции и личностные результаты:

2.1. Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного

	контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

2.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ВПД 1	Подготовка, обработка, мытье и хранение посуды, оборудования, инвентаря
ПК 1.1	Соблюдает инструкцию по выбору и использованию жидких, порошковых и пастообразных моющих средств.
ПК 1.2	Соблюдает инструкцию по мытью, сушке и раскладыванию кухонной посуды, производственного инвентаря по местам.
ПК 1.3	Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.
ПК 1.4	Моет и ополаскивание столовой посуды ручным и механическими способами.
ПК 1.5	Осуществляет сбор посуды по видам.
ПК 1.6	Осуществляет мойку и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.).
ПК 1.8	Осуществляет мойку и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря.
ПК 1.9	Осуществляет мойку и хранение столовых приборов.
ПК.1.10	Осуществление мойки и сушки варочных котлов.
ПК.1.11	Подготавливает моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использует.
ВПД 2	Уборка производственных помещений, подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды, подготовка столовой посуды и приборов
ПК 2.1	Моет производственные помещения.
ПК 2.2	Проводит дезинфекцию рабочих зон.
ПК 2.3	Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
ПК 2.4	Осуществляет уборку разных видов поверхностей производственных помещений при помощи уборочной техники и средств уборки.
ПК 2.5	Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь
ПК 2.6	Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры для отходов. Очищает мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором.
ПК 2.7	Проводит генеральную уборку производственных помещений.

ПК 2.8	Осуществляет поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня.
--------	---

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

Практический опыт	иметь практический опыт: подготовки своего рабочего места в соответствии с требованиями санитарных норм; производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь; производить уборку производственных помещений; готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать; проводить дезинфекцию рабочего места; использовать индивидуальные средства защиты; осуществлять сбор посуды по видам; содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде.
Умения	уметь: подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм; производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь; производить уборку производственных помещений; готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать; проводить дезинфекцию рабочего места; поддерживать личную гигиену на высоком уровне; выбирать моющие средства, рационально их использовать; мыть и раскладывать на хранение разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, скалки, мешалки); осуществление мойки и сушки варочных котлов; собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов; очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место;
Знания	знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов моющих, дезинфицирующих средств; предназначение, условия хранения и использования жидких, абразивных моющих средств; нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств;

	требования к мытью посуды ручным и механическим способом; особенности мытья, сушки и раскладывания кухонной посуды по местам; сортировку и сбор посуды по видам; правила мойки и ополаскивания производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом; требования к чистке и мытью приборов в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; требования к проверке рабочего состояния и подготовки к работе посудомоечной машины для мытья посуды; правила использования средств уборки, необходимые при уборке различных видов поверхностей; виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения; правила использования средств уборки, необходимые при уборке стеллажей для хранения посуды; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды правила ухода за ними; правила проверки рабочего состояния и подготовки к работе посудомоечной машины для мытья посуды; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.
--	---

2.5. Рекомендуемое количество часов на освоение адаптированной программы профессионального модуля:

Максимальная нагрузка – 964 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 194 часов,

учебной практики – 540 часа, производственной практики – 300 часа.

5.8. Программы учебной и производственных практик

5.8.1. Рабочая программа учебной практики УП 01 по ПМ 01

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 (или обучение на профильном предприятии) 540 часов.

5.Объем учебной практики

Объем учебной практики	Кол-во часов
Максимальная нагрузка	540

I курс	240
II курс	300

5.8.1. Рабочая программа учебной практики УП 02 по ПМ 02

Паспорт рабочей программы учебной практики (УП.02)

2. 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.02 Кухонный рабочий 2-3 разряда должен:

иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; обработки различными методами, подготовки традиционных видов, нарезки овощей и грибов; подготовки и обработки яиц, круп и макаронных изделий; обработки различными методами, подготовки традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; контроле качества и безопасности обработанного сырья; контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; проверять органолептическим способом качество рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов, для обработки яиц, круп и макаронных изделий; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки, кулинарной

обработки и приготовления простых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и безопасно пользоваться им;

обрабатывать различными методами овощи и грибы, яйца, крупы и макаронные изделия, рыбу, мясо и сельскохозяйственную птицу;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

проверять органолептическим способом годность яйца, крупы и макаронные изделия;

распознавать недоброкачественные продукты;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

нарезать и формовать рыбу, нерыбное водное сырье, мясо и сельскохозяйственную птицу;

проверять качество готовых простых полуфабрикатов из овощей и грибов, яйца, крупы и макаронные изделия, рыбу, мясо и сельскохозяйственную птицу;

осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; использовать различные способы обработки, подготовки различных видов сырья

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, яиц, круп и макаронных изделий;

пищевую ценность различных видов овощей и грибов, яиц, круп и макаронных изделий, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов, яиц, круп и макаронных изделий, из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

технику обработки овощей, грибов и пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов, яиц, круп и макаронных изделий;

правила хранения овощей и грибов;

требования к качеству обработанных овощей и грибов, яиц, круп и макаронных изделий;

требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы, нерыбного водного сырья, мяса

и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, простых полуфабрикатов из них; примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

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;

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при обработке различных видов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, правила ухода за ними;

пищевую ценность различных видов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

технику обработки рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, с учетом соблюдения требований к качеству;

правила хранения простых полуфабрикатов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

требования к качеству обработанной рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

примерные нормы выхода традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы после обработки;

использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы с учетом требований техники безопасности при: размораживании, разделке, зачистке, вымачиванию и пр.;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения различных видов сырья;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы УП.02:
обучение в учебных мастерских (или обучение на профильном предприятии) 540 часов.

5. Объем учебной практики

Объем учебной практики	Кол-во часов
Максимальная нагрузка	540
I курс	300
II курс	240

5.8.3. Рабочая программа производственной практики ПП 01 по ПМ 01

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) 240 часов.

5. Объем производственной практики

Объем производственной практики	Кол-во часов
Производственная практика	240
I курс	120
II курс	120

5.8.1. Рабочая программа производственной практики ПП 02 по ПМ 02

Паспорт рабочей программы производственной практики ПП.02

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.02 Кухонный рабочий 2-3 разряда должен:
иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места;
обработки различными методами, подготовки традиционных видов, нарезки овощей и грибов;
подготовки и обработки яиц, круп и макаронных изделий;
обработки различными методами, подготовки традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;
подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
контроле качества и безопасности обработанного сырья;
контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
проверять органолептическим способом качество рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов, для обработки яиц, круп и макаронных изделий;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки, кулинарной обработки и приготовления простых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и безопасно пользоваться им;
обрабатывать различными методами овощи и грибы, яйца, крупы и макаронные изделия, рыбу, мясо и сельскохозяйственную птицу;
нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
проверять органолептическим способом годность яйца, крупы и макаронные изделия;
распознавать недоброкачественные продукты;
владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
нарезать и формовать рыбу, нерыбное водное сырье, мясо и сельскохозяйственную птицу.
проверять качество готовых простых полуфабрикатов из овощей и грибов, яйца, крупы и макаронные изделия, рыбу, мясо и сельскохозяйственную птицу;
осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; использовать различные способы обработки, подготовки различных видов сырья.

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, яиц, круп и макаронных изделий;

пищевую ценность различных видов овощей и грибов, яиц, круп и макаронных изделий, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов, яиц, круп и макаронных изделий, из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

технику обработки овощей, грибов и пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов, яиц, круп и макаронных изделий;

правила хранения овощей и грибов;

требования к качеству обработанных овощей и грибов, яиц, круп и макаронных изделий;

требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, простых полуфабрикатов из них;

примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

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;

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при обработке различных видов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, правила ухода за ними;

пищевую ценность различных видов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

технику обработки рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, с учетом соблюдения требований к качеству;

правила хранения простых полуфабрикатов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

требования к качеству обработанной рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

примерные нормы выхода традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса

и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы после обработки;
использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы с учетом требований техники безопасности при: размораживании, разделке, зачистке, вымачиванию и пр.;
способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения различных видов сырья;
способы сокращения потерь в процессе обработки сырья;
правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы:

обучение на предприятии (учебные мастерские) 240 часов.

5. Объем производственной практики

Объем производственной практики	Кол-во часов
Производственная практика	300
I курс	120
II курс	180

5.9. Программа итоговой аттестации

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

- приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- 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 и психофизических особенностей детей-инвалидов и лиц 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 разработано задание выпускной практической квалификационной работы 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 «ГПК», 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;
- 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 2026-2027 учебный год, устанавливаются следующие этапы и сроки проведения итоговой аттестации:

№ п/п	Этапы подготовки и проведения ИА	Сроки проведения
1.	Подготовка материалов по тестированию слушателей	Декабрь 2027
2.	Подготовка к выпускной практической квалификационной работы	Июнь 2028
3.	Выполнение (сдача) выпускной практической квалификационной работы	Июнь 2028

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.

2.4. Содержание итоговой аттестации

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий» разрабатывается и утверждается задание 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. Задание выпускной квалификационной работы носит практический характер и позволяет определить уровень подготовки выпускника-слушателя по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Содержание тестовых заданий разрабатывается преподавателями спецдисциплин на основе теоретического материала, освоенного слушателями в течение всего курса обучения.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в мастерских колледжа. Мастер производственного обучения и/или 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.

2.4.1. 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 практической 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, после чего выполняет теоретическую часть – тестирование, далее приступает к практической части работы;
- мастер производственного обучения /преподаватель, перед началом проводит инструктаж и, если необходимо, пояснения к заданию для слушателей согласно их интеллектуальному уровню.
- выпускник выполняет теоретическую часть, и практическую часть квалификационной работы;
- после чего, члены экзаменационной комиссии могут задать вопросы слушателю по теме и профилю профессии;
- выпускник отвечает на вопросы теоретического и практического характера.

Заседания экзаменационной комиссии протоколируются секретарем и подписываются всем составом экзаменационной комиссии.

В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения 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 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 «Губкинский горно-политехнический колледж»:

Оборудование кабинетов:

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

Оборудование рабочих мест мастерских:

- инструменты, приспособления, инвентарь, продукты для выполнения практической работы;
- 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 «Губкинский горно-политехнический колледж»

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 выпускной практической квалификационной работы;
- приказ об утверждении состава экзаменационной комиссии;

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 выпускной практической квалификационной работы: 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 преподаватели профессиональных дисциплин, 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 ее организацией, он может подать апелляцию в установленном порядке (Приказ Министерства образования и науки №968 от 16.08.2013).

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. 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

материалов, 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 слушателей – это систематическая проверка, проводимая педагогом в ходе осуществления образовательной деятельности в соответствии с адаптированной образовательной программой. Проведение текущего контроля направлено на обеспечение выстраивания образовательного процесса максимально эффективным образом для достижения результатов освоения адаптированной образовательной программы.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанными комплектами оценочных материалов по УД, профессиональному циклу адаптированных к особым потребностям слушателей: детей-инвалидов, инвалидов и лиц с ОВЗ. При затруднениях и отставании в обучении используются карты индивидуальных заданий.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды: входной и рубежный. Формами текущего контроля успеваемости могут быть оценка устных ответов обучающихся, самостоятельной, практической и контрольных работ. Оценки выставляются в журнал теоретического обучения по пятибалльной системе.

Входной контроль знаний слушателей из числа инвалидов и лиц с ОВЗ проводится в начале учебного года с целью определения их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Форма входного контроля для слушателей из числа инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации инвалидов, детей - инвалидами и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Формы текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации доводятся до сведения слушателей не позднее первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации слушателей из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

Виды и сроки проведения текущего контроля знаний слушателей устанавливаются рабочей программой учебной дисциплины и отражаются в календарно-тематическом плане.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом.

Целью промежуточной аттестации являются:

- объективное установление фактического уровня освоения адаптированной образовательной программы и достижение результатов освоения адаптированной образовательной программы слушателей из числа инвалидов лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями);

- оценка достижений конкретного слушателя, позволяющая выявить пробелы в освоении им адаптированной образовательной программы;
- оценка динамики индивидуальных образовательных достижений;
- обеспечение основания перевода слушателя с курса на курс и допуск к итоговой аттестации.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине;
- экзамен, экзамен квалификационный.

Форма проведения промежуточной аттестации для детей-инвалидов, 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 слушателей с инвалидностью и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация слушателей из числа инвалидов и лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) подразделяется на:

- семестровую аттестацию – оценку качества усвоения слушателями содержания какой-либо части учебного предмета по итогам семестра на основании текущей аттестации;
- годовую аттестацию – оценку качества усвоения слушателями всего объема содержания учебного предмета или циклов за учебный год.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации слушателями. При необходимости для слушателей из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы учебного предмета (дисциплины, курса, модуля), практики и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей слушателей.

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на учебную дисциплину.

Фонды оценочных материалов доводятся до сведения слушателей в доступной для них форме.

6.2. Организация итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация слушателей, завершающих обучение по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий является обязательной и осуществляется после освоения программы в полном объеме.

Итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ проводится на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 №800).

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической

задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план).

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.

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

7.1. Кадровое обеспечение

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

Кадровое обеспечение включает в штат колледжа должности педагога-психолога, социального педагога, специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения слушателей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, и других необходимых специалистов с целью комплексного сопровождения их обучения.

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, абилитации инвалидов, детей-инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется в плановом режиме: ежегодно медицинский работник ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж» 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.

Работа педагога-психолога с слушателями с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в профессиональных образовательных организациях заключается в сопровождении процесса обучения, создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности слушателей, поддержке и укреплении их психического здоровья, содействию социально-психологической адаптации слушателей в колледже.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности слушателей инвалидов и слушателей с ограниченными возможностями здоровья в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации.

Педагогические кадры ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями слушателей и учитывают их при организации образовательного процесса.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (ст. 46 Федерального закона от 29 декабря 2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 30 декабря 2021 г.).

Вопрос обеспечения вышеуказанными специалистами решен по средствам введения должностей в штатное расписание (учебную нагрузку) социального педагога, педагога-психолога.

7.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы 13249 Кухонный рабочий обеспечивается доступом каждого слушателя с ограниченными возможностями здоровья к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) адаптированной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

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.

Каждый слушателей с ограниченными возможностями здоровья обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Библиотечный фонд колледжа обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Обеспечивается доступ к ним слушателей с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

7.3. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья, отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся, создана безбарьерная архитектурная среда в учебном корпусе, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно-гигиенических помещений.

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

Кабинеты, в которых обучаются лица с ОВЗ, оборудованы компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийными проекторами). Особую роль в обучении лиц с ОВЗ играют видеоматериалы.

Оборудование учебного кабинета:

Персональный компьютер, мультимедийный проектор, комплект презентаций, технологическое оборудование: пароконвектоматы, плиты, наборы досок (6 цветов), холодильники, слайсер, вакууматор, мясорубка, су-вид, терки, ножи, лопатки, производственные столы, стеллажи, весы, шкаф шоковой заморозки, кастрюли, миски и пр.

Наглядные пособия обучения: муляжи продовольственных продуктов, электронные плакаты.

7.4. Требования к организации практической подготовки слушателей с ограниченными возможностями здоровья

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных дисциплин, профессиональных модулей 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 практической 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.

Практика является обязательным разделом образовательной программы по профессии 13249 Кухонный рабочий, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения слушателями трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности кухонного рабочего.

Учебная практика реализовывается рассредоточено, в том числе чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованном помещении, оснащено необходимым оборудованием и инструментами и на территории колледжа. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья слушателей. Количество часов учебной практики в день – 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва 30 минут и технологических перерывов 15 минут в каждой паре часов.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях направления деятельности которых соответствует профилю подготовки слушателей. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

По окончании практики слушатели, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

При определении и организации мест прохождения учебной (производственной) практики слушателями данной категории, учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида, заключении ПМПК, мнением родителей (законных представителей), территориальная доступность и удаленность места прохождения.

7.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию слушателей с ограниченными возможностями здоровья

В ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж» 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, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В колледже работает система профориентационной работы, в том числе ориентированная и на детей – инвалидов, 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, формой проведения итоговой аттестации, 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:

- адаптивно - 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 данной 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, саморегуляции, 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 психо - 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.

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

8. РАЗРАБОТЧИКИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Мелихова О.Н. – заместитель директора, преподаватель

Батракова Е.А. – преподаватель

Смолич - Суркова О.С. – преподаватель

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ ПРОЦЕССЕ

Выбор методов обучения при реализации АОППО обуславливается целями обучения, содержанием обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений, навыков, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия информации обучающимися, наличием времени на подготовку и т.д.

В образовательном процессе с целью улучшения качества обучения и учета индивидуальных психофизических особенностей, оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений, создания комфортного психологического климата в группе, с учетом рекомендаций для разных групп обучаемости могут использоваться образовательные технологии:

Технологии	Цель	Адаптированные методы	Группы обучаемости
Проблемное обучение	Развитие познавательной способности, активности, творческой самостоятельности слушателей с ОВЗ и инвалидов	Поисковые методы, постановка познавательных задач с учетом индивидуального социального опыта и особенностей слушателей с ОВЗ и инвалидов	I

Концентрированное обучение	Создание блочной структуры учебного процесса, наиболее отвечающей особенностям здоровья слушателей с ОВЗ и инвалидов	Методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности слушателей с ОВЗ и инвалидов	I, II, III
Модульное обучение	Гибкость обучения, его приспособление к индивидуальным потребностям слушателей с ОВЗ и инвалидов	Индивидуальные методы обучения: индивидуальный темп и график обучения с учетом уровня базовой подготовки слушателей с ОВЗ и инвалидов	I, II, III
Дифференцированное обучение	Создание оптимальных условий для выявления индивидуальных интересов и способностей слушателей с ОВЗ и инвалидов	Методы индивидуального личностно-ориентированного обучения с учетом ОВЗ и личностных психолого-физиологических особенностей	I, II, III
Развивающее обучение	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности слушателей с ОВЗ и инвалидов	Вовлечение слушателей с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, развитие сохранных возможностей	I, II
Социально-активное, интерактивное обучение	Моделирование предметного и социального содержания учебной деятельности слушателей с ОВЗ и инвалидов	Методы социально - активного обучения: метод анализа конкретных ситуаций, игровое моделирование или имитационные игры, игровое производственное проектирование, мозговой штурм с учетом социального опыта слушателей с ОВЗ и инвалидов	I
Рефлексивное обучение, развитие критического мышления	Интерактивное вовлечение слушателей с ОВЗ и инвалидов в групповой образовательный процесс	Интерактивные методы обучения: вовлечение слушателей с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, создание рефлексивных ситуаций по развитию адекватного восприятия собственных особенностей	I, II