



Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум» Идринский филиал

<p>Согласовано</p> <p>Работодатель: Т.Е. Непомнящая</p> <p>МП </p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>Зав. Идринским филиалом КГБПОУ «Южный аграрный техникум»  С.Ю. Андреева</p>
---	--

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО

ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Профессия 13249 Кухонный рабочий Квалификация – кухонный рабочий 2-го разряда
Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения :
1 год 10 месяцев на базе специальной
«коррекционной» общеобразовательной школы VIII вида,
с получением профессиональной подготовки.
Присваиваемая квалификация: кухонный рабочий 2 разряда

Содержание

- 1 Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения
 - 1.2. Требования к поступающим
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности.
 - 2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО
 - 2.4. Результаты реализации АОППО.
 - 2.5. Структура АОППО
 - 2.6. Срок освоения
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса обучения при реализации АОППО.
4. Оценка качества освоения адаптированной образовательной профессиональной программы обучения.
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
 - 5.1. Кадровое обеспечение.
 - 5.2. Учебно- методическое и информационное обеспечение.
 - 5.3. Материально- техническое обеспечение реализации программы.
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта, по профессии 13249 Кухонный рабочий разработана на основании Единого тарифно квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск № 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»); установленных квалификационных требований по профессии 13249 «Кухонный рабочий» в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Профессиональная образовательная программа может быть применена для учебной группы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом результатов заключения психолого- медико педагогической комиссии.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа (АОППО) по профессии 13249 Кухонный рабочий – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников данной профессии.

Нормативную правовую основу разработки АОППО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и дополнениями);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Приказ Минздрава РФ от 30.12.2003 г. № 621 «О комплексной оценке состояния здоровья детей»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 610н от 08 сентября 2015 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 39023) от 29 сентября 2015г 33.011 Повар;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2.07.2013 г. № 513 с изменениями и дополнениями от: 25 апреля 2019г;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 1.01.2015 г. № 1297;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438; - Письмо Министерства образования и науки России от 18.03.2014г. № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в

профессиональных образовательных организаций, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденное Министерства образования и науки Российской Федерации 26.12.2013 г. № 06-2412вн).

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденные Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации Н.М. Золотаревой 26.12.2013 г. № 06-2412вн;

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушение интеллектуального развития) утверждено ФГБОУ дпо ИПРО ОТ 30.08. 2022 № 12.

- Письмо Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)")

- Тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»)

- СанПин 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

- Устава КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

- Локальные нормативные документы техникума, регламентирующие образовательную деятельность.

Используемые термины, определения, сокращения

В адаптированной образовательной программе профессионального обучения, для лиц с интеллектуальными нарушениями используются следующие термины, определения, сокращения:

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.

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.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

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

Психолого-медико-педагогическая комиссия (ПМПК) – комиссия для выявления детей с ограниченными возможностями здоровья и (или) отклонениями в поведении, проведения их комплексного обследования и подготовки рекомендаций по оказанию детям психолого-медико-педагогической помощи и организации их обучения и воспитания.

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

Специальные условия для получения профессионального обучения обучающимися ОВЗ и инвалидами – условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, 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 образовательных организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

АОППО – адаптированная основная программа профессионального обучения;
Обучающийся с ОВЗ – обучающийся с ограниченными возможностями здоровья;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

СК – специальная компетенция;

АУД – адаптированная учебная дисциплина;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПП – профессиональная подготовка.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее АОППО) – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии: 13249 «Кухонный рабочий».

ПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей, а также программы производственного обучения и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Красноярского края от 26 июня 2014 года №6-2519 «Об образовании в Красноярском крае»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минобрнауки России от 27.10.2015 № 1224 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №292»;
- СанПин 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».
- Устава КГБПОУ «Южный аграрный техникум»;
- Локальные нормативные документы техникума, регламентирующие образовательную деятельность

1.2. Требования к поступающим.

К освоению профессиональной образовательной программы по профессии: 13249 «Кухонный рабочий» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида или свидетельства об обучении в организации, осуществляющей образовательную деятельность. Зачисление на обучение по профессиональной образовательной программе проводится по личному заявлению поступающего, при наличии документа об обучении (свидетельства об обучении) и результатов заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.

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

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

убирать производственные помещения, подготавливать и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы, производить первичную обработкуссырья.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.2 Виды профессиональной деятельности

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

- Убирать производственные помещения.
- Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду.
- Подготавливать столовую посуду и приборы.
- Производить обработку традиционных видов овощей и грибов..
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.
- Подготавливать рыбные полуфабрикаты.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОПО

Виды профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт (ЕТКС), Выпуск 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание») (функции, трудовые действия, знания и умения)	Программа профессионального обучения «Кухонный рабочий» (функции, трудовые действия, знания и умения)
Убирать производственные помещения	Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных	-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

	<p>консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.</p> <p>Должен знать: наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электродвигателей, электроплит, электрошкафов,</p>	<p>средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> -убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. -мыть полы и стены производственных помещений; -проводить дезинфекцию в рабочих зонах; -проводить генеральную уборку производственных помещений; -поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; -пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; -пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений. -структуру и планировку производственных помещений; -представление о работе кухни; -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;
--	---	--

	<p>электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.</p>	
<p>Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду</p>		<ul style="list-style-type: none"> -проверять исправность посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; -подбирать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; -производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены. -проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды; -пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; -чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; -обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. -основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики; -требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом; -виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной

		<p>посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; -требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. <p>-правила утилизации отходов.</p>
<p>Подготавливать столовую посуду и приборы.</p>		<ul style="list-style-type: none"> -проверять исправность посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов; -подбирать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов; -производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены. -проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов; -пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов; -соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов; -чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;

		<ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. -основную классификацию столовой посуды и приборов; -виды поверхностей столовой посуды и приборов и их характеристики; -требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов; -правила чистки разных видов поверхностей; -правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом; -виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; -правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; -требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; -типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов; -рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов; -требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов; -требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов.
<p>Производить обработку традиционных овощей и грибов</p>		<ul style="list-style-type: none"> -подготовки рабочего места для обработки традиционных видов овощей и грибов; -подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе обработки традиционных видов овощей и грибов; -производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности. -соблюдать условия хранения традиционных видов овощей и грибов; -проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей и грибов

		<p>с учетом дальнейшего использования в блюдах;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей и грибов; минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов. -ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов; -пищевую ценность различных видов овощей и грибов; -требования к качеству традиционных видов овощей и грибов; -правила хранения традиционных видов овощей. -примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки; требования к качеству обработанных овощей и грибов; -методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов. -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: промывании, очистке (механической и ручной), доочистке, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи. - способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов; -правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
<p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы</p>		<ul style="list-style-type: none"> -подготовки рабочего места для обработки мяса и домашней птицы; -подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки

		<p>полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> -производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности. -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. -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.
<p>Подготавливать рыбные полуфабрикаты</p>		<ul style="list-style-type: none"> -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. -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. -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
--	--	--

2.4. Требования к результатам освоения АОПО

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

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

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

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

ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
 Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

1 Уборка производственных помещений

ПК 1.1. Моет производственные помещения.

ПК 1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон.

ПК 1.3. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте

2 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.

ПК 2.1. Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.2. Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.3. Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

3 Подготовка столовой посуды и приборов.

ПК 3.1. Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.

ПК 3.2. Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

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

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

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

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

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

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг

2.5. Структура АОПО

	Наименование учебной дисциплины, МДК
Общеобразовательная подготовка	
ОУД.01	История родного края
ОУД.02	Физическая культура
ОУД.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.04	Основы экологии
Адаптационные дисциплины	
АД.01	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Профессиональная подготовка	
<i>Общепрофессиональный цикл</i>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Основы физиологии питания
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места
ОП.04	Товароведение пищевых продуктов
ОП.05	Организация предприятий общественного питания
ОП.06	Этика и психология профессионального общения
ОП.07	Охрана труда
ОП.07	Основы экономики
<i>Профессиональный цикл</i>	
П.01	Технология уборки производственных помещений
П.02	Технология подготовки производственного оборудования и инвентаря
П.03	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)
ПО	Производственное обучение
ПП	Производственная практика
Промежуточная аттестация	
Итоговая аттестация	
Факультативные занятия	
	Основы финансовой грамотности

Трудоёмкость программы : 3172 академических часов

2.6. Нормативный срок освоения АОППО

Срок освоения адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий составляет при очной форме обучения - 1 год 10 мес.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

Содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной АОППО регламентируется планом учебного процесса, рабочими программами учебных дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания слушателей; программами производственного обучения и производственной практики; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Учебный план определяет следующие характеристики АОППО по профессии :

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин;
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональной подготовки;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам;
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам;
- формы итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ИА;
- объем каникул по годам обучения.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и образовательной программой по профессии профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану;
- общая продолжительность каникул - 13 недель, в том числе:
- на 1 курсе - 11 недель, в том числе в зимний период – 2 недели;
- на 2 курсе - 2 недели в зимний период;
- продолжительность учебной недели -шестидневная;
- продолжительность академического часа - 45 минут, занятия проводятся парами;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателей составляет 36 академических часов в неделю;
- наполняемость слушателей в одной группе составляет 15 человек;
- факультативные занятия для слушателей проводятся за рамками учебной недели в объёме 100 часов на учебную группу за весь период обучения, в том числе:
на 1 курсе – 68 часов;
на 2 курсе – 32 часа;
- консультации для слушателей проводятся в объеме по 120 часов на учебную группу за весь период обучения, в том числе:

- ✓ на 1 курсе - 60 часов;
- ✓ на 2 курсе - 60 часов;

Консультации проводятся по учебным предметам согласно графика проведения консультаций. Формы проведения консультаций: групповые (письменные, устные), индивидуальные (письменные, устные), проводятся по мере возникновения трудностей в освоении учебного материала или при выполнении заданий для самостоятельной работы у отдельных слушателей

- производственное обучение, продолжительностью 17 недель (612 часов), осуществляется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, продолжительность 1 занятия производственного обучения - 6 часов; производственная практика, общей продолжительностью 21 неделя (756 часов) проводится концентрированно по завершению первого и второго годов обучения на предприятиях, в соответствии с заключенными договорами на практику, продолжительность рабочего дня во время производственной практики - 6 часов;
- производственная практика проходит на основании заключенных договоров с предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки слушателей;
- на промежуточную аттестацию отводится 72 часа, в том числе:
 - на 1 курсе - 36 часов;
 - на 2 курсе - 36 часов
- Система оценок, форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации определены Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации КГБПОУ «Южный аграрный техникум»;
- формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определены Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации слушателей по программам профессионального обучения» КГБПОУ «Южный аграрный техникум»;
- на итоговую аттестацию отводится 1 неделя (36 часов). Итоговая аттестация проводится в виде выпускного квалификационного экзамена (практическая квалификационная работа и теоретический экзамен (проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований) с присвоением квалификационного разряда, выдачей свидетельства о профессиональной подготовке.

Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий, включая теоретическое и производственное обучение, производственную практику, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4. Оценка качества освоения профессиональной образовательной программы

профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

Оценка качества освоения ПОП программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» - 2 разряда, включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей в форме квалификационного экзамена.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится филиалом по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры текущего контроля знаний промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются преподавателем/мастером производственного обучения самостоятельно и доводятся до сведения слушателей в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Итоговая аттестация проводится в виде выпускного квалификационного экзамена (практическая квалификационная работа и теоретический экзамен (проверка теоретических

знаний в пределах квалификационных требований) с присвоением квалификационного разряда, выдачей свидетельства о профессиональной подготовке
В качестве внештатного эксперта на квалификационный экзамен привлекаются работодатели.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

5.1. Кадровое обеспечение

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучения слушателей с ОВЗ в филиале обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации преподавателей и мастеров п/о с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Профессиональная образовательная программа по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам учебного плана. Обеспеченность учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося). Наряду с учебниками по дисциплинам имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастером производственного обучения. При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплекты, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество. Созданы электронные версии методических разработок преподавателей по изучению дисциплин. Имеется возможность подключения во время урока к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 13249, для лиц с ограниченными возможностями здоровья, отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям слушателей, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно-гигиенических помещений. Филиал располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Особую роль в обучении лиц с ОВЗ играют видеоматериалы.

6. Требования к организации производственного обучения и производственной практики в процессе реализации АОППО

Производственная практика и производственное обучение являются обязательными разделами профессиональной образовательной программы по профессии 13249 Кухонный рабочий, для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Производственное обучение и производственная практика проводятся в целях освоения слушателями трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности кухонного рабочего.

Производственное обучение реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями и проводится с необходимым оборудованием и инструментами. Форма проведения определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья слушателей. Количество часов производственного обучения в день – 6 часов, с включением в это время обеденного

перерыва 30 минут. Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. По окончании практики слушатели, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.

Социокультурная среда направлена на создание условий для развития духовно-нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни. Социокультурная среда техникума предполагает включение обучающихся с нарушениями интеллекта во взаимодействие со здоровыми сверстниками. В техникуме сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования трудовых функций и смежных общих и профессиональных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, способствующая освоению образовательной программы профессионального обучения, а также обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с интеллектуальными нарушениями. Воспитательная работа в техникуме – это органическая часть образовательного процесса, направленная на реализацию задач формирования и культурного развития будущих рабочих и служащих. Задачи организации и координации воспитательной работы выполняет заместитель директора по воспитательной работе. Механизм реализации задач социокультурной среды техникума отражен в программе воспитания и социализации обучающихся, программе коррекционной работы. В техникуме лицам с интеллектуальными нарушениями и инвалидам оказываются все основные виды сопровождения учебного процесса: организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, социальное профилактически-оздоровительное. Организационно-педагогическое сопровождение может включать: контроль за посещаемостью занятий в ходе учебных занятий; помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания; организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих слушателей; контроль аттестаций, сдачи зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей; документальное оформление академических отпусков; помощь в организации учебных практик и контроль за их прохождением; коррекцию взаимодействия преподаватель - студент (инвалид) в учебном процессе; консультирование преподавателей и сотрудников по особенностям физического и нервного состояния студентов-инвалидов, коррекцию ситуаций затруднений; периодические инструктажи и семинары преподавателей; привлечение студентов-волонтеров; содействие персональному обеспечению студентов учебно-методическими материалами по дисциплинам; перевод учебно-методических материалов на аудио-, видео- и электронные носители. Психолого-педагогическое сопровождение инклюзивного обучения инвалидов в техникуме — целостный процесс, направленный на изучение, формирование, развитие и коррекцию профессионального становления личности, который представляет собой систематизированную деятельность по обогащению знаний, познавательной и эмоционально - волевой сферы, развитию мотивации, профессиональной ориентации и профессиональному становлению личности инвалида. Информирование и консультирование студента-инвалида предусматривает предоставление ему информации о правовых основах реабилитации, о содержании и видах реабилитации, оказание помощи в решении проблем, проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты,

выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня. Профилактически - оздоровительное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ направлено на решение комплекса задач, направленных на реабилитацию в процессе обучения и предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов, гармонизацию их психического состояния. Проведение постоянного мониторинга состояния здоровья в процессе обучения в техникуме позволяет успешнее решать задачи повышения психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов в условиях повышения стрессовых информационных нагрузок. Данные задачи могут реализовываться силами врачебного здравпункта, к услугам которого относятся консультационно - диагностическая и лечебно профилактическая помощь и т.д. Социальное сопровождение направлено на создание комфортных условий жизнедеятельности обучающихся и включает в себя выявление социального статуса обучающегося, контроль за соблюдением прав и социальных гарантий слушателя, оказание социальной помощи, содействие социальной адаптации первокурсников. Обучающиеся с различными формами умственной отсталости наряду с другими обучающимися участвуют в студенческом самоуправлении, спортивных мероприятиях, в мероприятиях техникума, проводимых в рамках воспитательной работы: праздниках, конкурсах, акциях. Они являются активными участниками соревнований разного уровня по различным видам спорта (по доступным видам спорта). В рамках общеинтеллектуального направления внеурочной деятельности студенты принимают участие в предметных неделях, внеурочных мероприятиях по дисциплинам. Для формирования трудовых функций, привития интереса к выбранной профессии в техникуме проводятся конкурсы профессионального мастерства, организуются экскурсии на предприятия, встречи с интересными людьми. Немаловажным фактором для успешного освоения профессией является создание социально-бытовых условий: в структуре техникума имеется общежитие.

Приложение:

- Учебный план и календарный график
- Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла
- Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла
- Адаптированные программы профессиональных модулей
- Программа адаптивной физической культуре
- Рабочая программа воспитания