

Управление образования и науки Липецкой области
Филиал государственного областного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж»
с. Октябрьское



«СОГЛАСОВАНО»

ИП «Любимая пекарня»
Управляющая пекарней

Л.В.Иванова

«30» июня 2023г.

«УТВЕРЖДАЮ»

и.о.директора ГОБПОУ «Усманский
многопрофильный колледж»

О.А. Смольянинов

«30» июня 2023г.

РАБОЧАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Профессиональное обучение

Образовательная программа

Профессиональная подготовка

слушателей с ограниченными возможностями здоровья
на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без
получения среднего общего образования

Профессия: 13249 Кухонный рабочий

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Кухонный рабочий

2023г.

Рецензия

на адаптированную образовательную программу профессиональной подготовки слушателей с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования сроком обучения 10 месяцев по профессии 13249 Кухонный рабочий

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки (АОП ПП) по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 13249 Кухонный рабочий слушателей с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования сроком обучения 10 месяцев, разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание», Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Комплект включает:

- характеристику профессиональной деятельности выпускника;
- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы адаптированных учебных дисциплин и профессионального модуля;
- рабочие программы учебной и производственной практик;
- ФОС учебных дисциплин и профессионального модуля;
- программу итоговой аттестации (ИА).

Рабочий учебный план определяет порядок реализации АОП ПП, объемные параметры учебной нагрузки в целом и по семестрам.

Образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов: приоритет практико-ориентированных знаний выпускника; формирование у слушателей готовности к профессиональной деятельности.

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

Учебная и производственная практики проводятся с целью освоения слушателями видов профессиональной деятельности, формирования умений.

Формы и условия проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

При разработке рабочих программ учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессионального модуля учтены обязательные требования профессионального стандарта. Определены требования к материальному обеспечению программы.

Программа может быть рекомендована для использования в образовательном процессе филиала ГОБПОУ «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Рецензент:

Руководитель ИП
(М.П.)



Иванова Л.В.

Филиал государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы профессиональной подготовки слушателей с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования

13249 Кухонный рабочий

(код, наименование профессии)

Квалификация

13249 Кухонный рабочий

Срок обучения: 10 месяцев

Базовое образование: лица с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (Ф.И.О., должность)
ИП «Любимая пекарня»	Управляющая пекарней Иванова Л.В.

Программная документация, представляемая на согласование:

Рабочий учебный план

Календарный график

Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочая программа профессионального модуля

Рабочие программы учебных и производственных практик

Контрольно-оценочные средства

Методические рекомендации

Структура программы

1. Учебная нагрузка-максимальная:1433ч, самостоятельная работа-233ч, всего занятий-1200ч, в том числе лекций и уроков-320ч, лабораторных и практических занятий-880ч.

Общепрофессиональный цикл		Профессиональный цикл	
Этика и психология общения	51	Подготовка и санитарная обработка оборудования, инвентаря и первичная обработка продуктов	993
Основы деловой культуры	51		
Основы товароведения пищевых продуктов	51		
Развитие речи и письма	51		
Безопасность жизнедеятельности	51		
Охрана труда	81		

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ИП _____



Иванова Л.В.

Дата согласования « 30 » июня 2023г.
(М.П.)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ

программы профессиональной подготовки слушателей с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования

Предприятие (организация) работодателя:

Профессия: **13249 Кухонный рабочий**

Квалификация: **13249 Кухонный рабочий**

Нормативный срок освоения программы: 10 месяцев

Автор-разработчик: филиал ГОБПОУ «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Представленная программа профессиональной подготовки слушателей с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования по профессии 13249 Кухонный рабочий разработана в соответствии и с учетом:

- требований ФГОС
- запросов работодателей;
- особенностей развития отрасли;
- потребностей экономики Липецкой области.

Содержание программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий:

- отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Липецкой области;
- направлено на освоение видов профессиональной деятельности по профессии в соответствии с профстандартом и присваиваемой квалификацией.

Вывод: программа профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий соответствует заявкам работодателей по подготовке вспомогательного персонала предприятий общественного питания.

Руководитель ИП



Иванова Л.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Область применения программы

1.2. Нормативные документы для разработки АОП ПП

1.3. Общая характеристика адаптированной образовательной программы

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

2.4. Требования к результатам освоения образовательной программы

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Календарный учебный график

3.2. Рабочий учебный план

3.3. Трудоемкость программы

3.4. Организация учебного процесса. Режим занятий

3.5. Рабочие программы дисциплин

3.6. Учебная и производственная практика

3.7. Рабочая программа воспитания

3.8. Календарный план воспитательной работы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация слушателей

4.2. Организация итоговой аттестации.

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

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

5.3. Материально-техническое обеспечение

5.4. Характеристика социокультурной среды

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением ГОБПОУ «Усманский многопрофильный колледж» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных характеристик по профессии для 2 разряда на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание».

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья поступающих на обучение по профессии 13249 «Кухонный рабочий» проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой умственной отсталостью), именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

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

учебный план, календарный учебный график, адаптированные программы общепрофессионального и профессионального циклов, фонд оценочных средств, рабочую программу воспитания.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки слушателей с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также мониторинга потребностей работодателей.

Используемые сокращения

АОП ПП - адаптированная основная профессиональная программа – программа профессионального обучения (профессиональной подготовки);

АД – адаптационная дисциплина;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ПМ – профессиональный модуль;

УП - учебная практика;

ПП – производственная практика;

ИА – итоговая аттестация.

1.2. Нормативные документы для разработки АОП ПП

Федеральные законы и приказы Российской Федерации:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ.
- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181 -ФЗ.
- Конвенции о правах инвалидов;
- Приказ Минобрнауки России от 02 июля 2013 г №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
- Приказ Минпросвещения Российской Федерации №438 от 26.08.2020 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (зарегистрировано 11.09.2020 №59784).
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16.04.2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- Письмо Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости"
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».
- Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»
- Квалификационная характеристика профессии 13249 Кухонный рабочий.
- Локальные акты образовательного учреждения.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн);
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830 вн.
3. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (Утверждено Министром образования и науки Российской Федерации 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн)

1.3. Общая характеристика адаптированной образовательной программы.

1.3.1. Цель адаптированной образовательной программы:

- создать условия для овладения выпускником профессиональными компетенциями, способствующими его социальной адаптации;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, повышение их общей культуры.

Образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- формирование у обучающихся готовности к профессиональной деятельности.

1.3.2. Срок освоения образовательной программы - 10 мес. на базе адаптированных общеобразовательных программ для лиц с ограниченными возможностями здоровья с присвоением квалификации: кухонный рабочий 2 разряда.

1.3.3. Требования к абитуриенту:

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

Приём на обучение проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии

документа об окончании специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида. (свидетельства об обучении).

Абитуриент при поступлении должен предъявить:

- документ, удостоверяющий личность;
- документ об образовании;
- при наличии - заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость: быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

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

- по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач - физический труд;
- по форме организации трудовой и профессиональной деятельности - регламентированный (с определённым распорядком работы);
- по признаку основных орудий (средств) труда - ручной труд, машинно-ручной труд;
- по сфере производства - преимущественно на предприятиях общественного питания.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- моющие и дезинфицирующие средства;
- хозяйственный инвентарь;
- технологическое оборудование;
- сырьё.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- Убирать производственные помещения.
- Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду.
- Подготавливать столовую посуду и приборы.
- Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд.

2.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

Вид профессиональной деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Убирать производственные помещения	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений; - пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений; - соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств; - убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мыть производственные полы и стены производственных помещений; - проводить дезинфекцию в рабочих зонах; - проводить генеральную уборку производственных помещений; - поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; - пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; - пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> -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 <p>предназначенных для последующего использования</p>
<p>Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду</p>	<p>иметь практический опыт:</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. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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.

	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 посуды; -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. -правила утилизации отходов.
<p>Подготавливать столовую посуду и приборы</p>	<p>иметь практический опыт:</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. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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;

	<p>-чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;</p> <p>-обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>знать:</p> <p>-основную классификацию столовой посуды и приборов;</p> <p>-виды поверхностей столовой посуды и приборов и их характеристики;</p> <p>-требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов;</p> <p>-правила чистки разных видов поверхностей;</p> <p>-правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;</p> <p>-виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;</p> <p>-правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;</p> <p>-требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;</p> <p>-типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов;</p> <p>-рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов;</p> <p>-требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов;</p> <p>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов.</p>
<p>Производить обработку традиционных овощей и грибов</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-подготовки рабочего места для обработки традиционных видов овощей и грибов;</p>

	<p>-подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе обработки традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>-производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.</p> <p>уметь:</p> <p>-соблюдать условия хранения традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>-проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей и грибов с учетом дальнейшего использования в блюдах;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов.</p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов;</p> <p>-пищевую ценность различных видов овощей и грибов;</p> <p>-требования к качеству традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>-правила хранения традиционных видов овощей.</p> <p>-примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки;</p> <p>-требования к качеству обработанных овощей и грибов;</p> <p>-методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: промывании, очистке (механической и ручной), доочистке, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи.</p> <p>- способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>-правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>
<p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-подготовки рабочего места для обработки мяса и домашней птицы;</p> <p>-подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд;</p> <p>-производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.</p>

	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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>	<p>иметь практический опыт:</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. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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.

Рабочие программы по адаптированной основной образовательной программе профессиональной подготовки размещены в Приложении к программе.

3.7. Учебная и производственная практика

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

Учебная практика организуется в учебно-производственных мастерских училища мастером производственного обучения, производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки слушателей.

При реализации адаптированной образовательной программы - программы профессиональной подготовки предусмотрены учебная и производственная практики по профессиональному модулю ПМ.01 Подготовка и санитарная обработка оборудования, инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация слушателей.

Формы и условия проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, лабораторная, практическая, отчет (по практикам) выбираются преподавателем исходя из специфики дисциплины и способностей слушателей.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине, МДК;

Уровень подготовки обучающегося на дифференцированном зачёте оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

При необходимости слушателям предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

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

4.2. Организация итоговой аттестации.

Итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессиональной подготовки и установления на этой основе слушателям, прошедшим профессиональную обучение, квалификационного разряда.

Формы и условия проведения итоговой аттестации (квалификационный экзамен) разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения слушателей за полгода до итоговой аттестации.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен включает в себя:

- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по профессии «Кухонный рабочий»;
- практическую квалификационную работу.

По результатам квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому организацией.

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

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

При реализации основной программы профессиональной подготовки, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) в училище предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог-психолог, социальный педагог.

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

- устанавливает уровень когнитивного развития слушателя, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности слушателя, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями слушателя, так и с самим слушателем;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;
- проводит консультирование педагогов, родителей и слушателей;
- совместно с социальным педагогом и администрацией училища проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Социальный педагог - осуществляет контроль за соблюдением прав слушателя.

Социальный педагог

- проводит социально-педагогическую диагностику;
- выявляет потребности слушателя и его семьи в сфере социальной поддержки;
- определяет направления помощи в адаптации ребенка в училище;
- оказывает помощь родителям слушателя с нарушением интеллекта в адаптации в училище.

Преподаватели и мастер производственного обучения - основные участники образовательного процесса (осуществляют обучение). Педагоги, имеют высшее

образование, соответствующее профилю, первую квалификационную категорию. Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональному модулю в соответствии с требованиями по профессии.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого слушателя инвалида или слушателя с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для слушателей инвалидов и слушателей с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ к ним слушателей с ограниченными возможностями здоровья обеспечен с использованием технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки слушатели инвалиды и слушатели с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивает:

- выполнение слушателями лабораторных работ и практических занятий;
 - освоение слушателями профессионального модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.
- При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого слушателя рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации адаптированной образовательной программы.

5.4. Характеристика социокультурной среды

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

5.4.1. Организационно-педагогическое сопровождение, направленное на контроль учебной деятельности слушателей с ОВЗ и инвалидов осуществляется в

соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает в себя: контроль:

- за посещаемостью занятий;
- помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания;
- организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих слушателей;
- содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, ликвидации академических задолженностей;
- коррекцию взаимодействия слушателя и преподавателя в учебном процессе;
- консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям слушателя с ОВЗ и инвалидов, коррекцию трудных ситуаций;
- периодические семинары и инструктажи для педагогов, методистов и иную деятельность. Организационно-педагогическое содействие осуществляется учебно-методическим управлением.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- адаптация учебных программ и методов обучения;
- внедрение современных образовательных, в том числе коррекционных, и реабилитационных технологий;
- методическая поддержка;
- взаимодействие сопровождающих служб;
- снабжение адаптированными учебными материалами и пособиями.

5.4.2. Воспитательная работа

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

Основные направления воспитательной работы определяются комплексным планом Филиала колледжа и реализуются плановым порядком. Воспитательную работу осуществляют все педагогические работники. Общую координацию осуществляет заместитель директора.

Воспитательные задачи филиала колледжа реализуются в совместной учебной и внеучебной, творческой и производственной деятельности слушателей и педагогов. Цель воспитательной среды: развитие личности слушателя, владеющего общекультурными и профессиональными компетенциями, способного к адаптации в современной социокультурной среде, формирование политической и гражданской культуры; нравственности на основе общечеловеческих ценностей: правосознания, национальной и религиозной толерантности.

Задачи:

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

Воспитательная деятельность осуществляется по следующим направлениям:

- успешная адаптация слушателей;
- формирование у слушателей профессионально-значимых качеств;
- развитие правосознания, духовно-нравственных качеств, эстетического вкуса;
- становление гражданина-патриота;

- трудовое и экологическое воспитание;
- воспитание здорового образа жизни.

5.4.3. Психолого-педагогическое сопровождение

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

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

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

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

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

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

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- оценка состояния здоровья абитуриентов, уточняя показания и противопоказания;
- разработка индивидуальных программ медицинского сопровождения слушателя в училище;
- согласование и координация своей деятельности с лечебными учреждениями;
- контроль состояния здоровья слушателя, установка допустимых учебно-производственных нагрузок и режима обучения.

Социальное сопровождение включает в себя социальную поддержку слушателя с ОВЗ и инвалидностью: содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи. Социальное сопровождение осуществляется администрацией, социальным педагогом и воспитателем общежития.

В рамках данного направления сопровождения решаются следующие задачи:

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

выпускников, выявление встречающихся им трудностей и проблем в профессиональной реабилитации.