

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Домашкинский государственный техникум»



«Согласовано»

ИИ Кржевицкий Е.М.

Директор /Кржевицкий Е.М./

Евгений
Михайлович

«23» июня 2023г.



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ СО «ДГТ»

/Баландина Т.М./

«23» июня 2023г.

Введено в действие

С « 31 » августа 2023 г.

Приказ от « ___ » 20__ г. № ___

**АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

профессия

13249 Кухонный рабочий

Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

Форма обучения - очная

Квалификация выпускника – кухонный рабочий 2 разряда

СВЕДЕНИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ
Приказ директора ГБПОУ СО «ДГТ»
от « ___ » 2024г. № ___

с. Домашка, 2023 г.

Разработчики адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Зам. директора по УПР Носовская Наталья Анатольевна

Зам. директора по УВР,
психолог

Каплина Наталья Михайловна

Старший методист

Воробьева Марина Константиновна

Воспитатель

Кржевицкая Наталья Александровна

Серихина Елена Валентиновна

Социальный педагог

Шишкина Ольга Николаевна

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОП ПО.....	5
1.2. Требования к поступающим.....	8
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения АОП ПО	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.....	8
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОП ПО.....	8
2.4. Результаты реализации АОП ПО.....	8
2.5. Трудоемкость АОП ПО.....	19
2.6. Срок освоения АОП ПО.....	20
Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОП ПО	20
Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОП ПО	20
Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ	21
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.....	21
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	22
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	23
Раздел 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОП ПО	23
Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся	24

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Учебный план и календарный график
2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла
4. Адаптированные программы профессиональных модулей
5. Программа адаптивной физической культуры
6. КИМ и КОС АОППО
7. Рабочая программа воспитания
8. Календарный план воспитательной работы

РАЗДЕЛ 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения 13249 Кухонный рабочий составлена на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017, Выпуск № 51 ЕТКС утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 (кухонный рабочий);

Профессионального стандарта Индустрии питания Том 1: [Справочник] /Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013г., Приказ № 5 от 03.09. 2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов»; и адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта) строится с учетом психологических и индивидуальные особенности каждого обучающегося. Рабочие программы учебных дисциплин и практической подготовки адаптированы для обучения данной категории обучающихся на основе применения современных педагогических технологий: личностно-ориентированного образования, ИКТ, элементов проблемного обучения, на принципах индивидуализации и дифференциации.

Учебная дисциплина «Адаптивная физическая культура и основы здорового образа жизни» направлена на адаптацию к нормальной социальной среде людей с ограниченными возможностями, преодолению психологических барьеров, препятствующих ощущению полноценной жизни, стимулированию позитивных морфофункциональных сдвигов в организме, формируя тем самым необходимые двигательные координации, физические качества и способности, направленные на жизнеобеспечение, работу по развитию и совершенствованию организма.

Обучающиеся с нарушением интеллекта - это лица, имеющие недостатки в психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Все обучающиеся с нарушением интеллекта испытывают выраженные затруднения в усвоении учебных программ в связи с:

1. психологическими особенностями:

- недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности,
- недоразвитое словесно-логическое и абстрактное мышление,
- сниженная активность мыслительной деятельности,
- замедленная скорость приема информации,
- кратковременная память,
- неустойчивое внимание,
- недоразвитие речевой деятельности, вследствие этого затруднения в воспроизведении словесного материала.

2. личностными особенностями:

- неразвитая эмоционально-волевая сфера,
- заниженная самооценка,
- недостаточный самоконтроль,
- слабость собственных намерений, большая внушаемость,
- отсутствие инициативы и самостоятельности,
- вспыльчивость и агрессивность,
- сопротивление новому и неизвестному,
- частая смена настроения.

3. поведенческими особенностями:

- высокая конфликтность,
- неадекватные поведенческие реакции,
- слабая мотивированность к межличностным контактам обуславливается

незрелостью социальных мотивов и неразвитостью навыков общения обучающихся.

При реализации АОП ПО предусмотрены следующие формы (варианты) адаптации образовательной программы:

- разработка индивидуальных графиков обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- включение в вариативную часть образовательных программ профессионального обучения адаптационных дисциплин, позволяющих индивидуально корректировать нарушения учебных и коммуникативных умений и способствовать профессиональной и социальной адаптации обучающихся;
- выбор мест прохождения практики с учетом требований их доступности;
- выбор формы проведения практики с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья;
- использование различных форм обучения (практико-ориентированное (дуальное) обучение, дистанционное обучение, электронное обучение);
- использование методов обучения, исходя из их доступности для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, а также в зависимости от целей обучения, содержания обучения, исходного уровня имеющихся знаний, умений, навыков, уровня профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения;
- использование форм и методов контроля и оценки результатов обучения;
- проведение индивидуального входящего (входного) контроля для определения индивидуальных способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала у обучающихся с ОВЗ и инвалидов;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся с учетом ограничений их здоровья;

- информационное обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

- осуществление личностного, индивидуального социального сопровождения (волонтерское движение и т.п.)

- установление особого порядка освоения дисциплины «Физическая культура и основы здорового образа жизни» на основе соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

Вариант реализации адаптированной образовательной программы

- обучение в отдельной группе в те же сроки обучения, что и остальные обучающиеся, или увеличенные сроки обучения.

1.1. Нормативные основания для разработки АОП ПО:

▪ Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 №181-ФЗ (в ред. от 28.12.2022г.);

▪ Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

▪ Конвенция о правах инвалидов;

▪ Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 №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»);

▪ Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

▪ Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. №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»;

- Письмо 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 №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)");

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № 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. №ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей

служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

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

- 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 № 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»

- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)

- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью (вместе с Разъяснениями о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью)»

- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 06.09.2020 № 05-1518

- О направлении методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по комплексному психолого-педагогическому, в том числе

тьюторскому, сопровождению студентов с инвалидностью и ОВЗ, обучающихся по программам среднего профессионального образования).

- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 25.08.2022 № 07-5789 «О направлении методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по организации цикла внеурочных занятий «Разговоры о важном» для обучающихся с нарушениями слуха, зрения, речи, опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, расстройствами аутистического спектра, а также с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и тяжёлыми множественными нарушениями развития»).

- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 08.09.2022 № 05-1597 «О направлении методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)»).

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

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017, Выпуск № 51. ЕТКС утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 (кухонный рабочий);

- Профессиональный стандарт Индустрии питания Том 1: [Справочник] /Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013г., Приказ № 5 от 03.09. 2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов»;

- Устав ГБПОУ СО «ДГТ»

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте АОП ПО:

ПС – профессиональный стандарт;

АОП – адаптированная образовательная программа;

ПО – профессиональное обучение;
МДК – междисциплинарный курс;
ПМ – профессиональный модуль;
ОТФ – обобщенные трудовые функции;
ТФ – трудовые функции;
ТД – трудовые действия;
ЛР – личностные результаты
Цикл ОП.00 – общепрофессиональный цикл;
Цикл А.00 – адаптационный цикл.

1.3. Требования к поступающим

К освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования, обучавшиеся в специальных (коррекционных) школах.

Лица с ограниченными возможностями здоровья для обучения по адаптированной программе профессионального обучения должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОП ПО

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

2.2.1 Уборка производственных помещений.

2.2.2 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.

2.2.3 Подготовка столовой посуды и приборов.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОП ПО

2.3.1. Уборка и подготовка к работе производственных помещений;

2.3.2. Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов;

2.3.3. Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов;

2.3.4. Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

2.3.5. Вскрытие тары различного сырья.

2.4. Результаты реализации АОП ПО

Программа профессиональной подготовки направлена на приобретение профессиональной компетенции и получение квалификационного разряда по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Кухонный рабочий – 2 разряда.

Цель адаптированной образовательной программы:

– организация деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов).

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный стандарт / ЕТКС «Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание Выпуск № 51»	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности		
Трудовая функция (профессиональная компетенция)		
Уборка		МДК 01.01 Технология

производственных помещений		уборки производственных помещений
Трудовые действия	<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. 	
Умения	<ul style="list-style-type: none"> -мыть производственные полы и стены производственных помещений; -проводить дезинфекцию в рабочих зонах; -проводить генеральную уборку производственных помещений; -поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; -пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; -пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений. 	
Знания	<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 	

	<p>помещений;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	
Подготавливать производственный инвентарь, кухонную посуду, столовую посуду и приборы		МДК 01.02 Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов
Трудовые действия	<ul style="list-style-type: none"> - принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды; - удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря; - мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине; - сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам; - чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, 	

	<p>производственного инвентаря и приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; 	
Умения	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
Знания	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	

	<p>столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	
<p>Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов</p>		<p>МДК 02.01 Технология первичной обработки сырья</p>
<p>Трудовые действия</p>	<p>-хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном,</p>	

	<p>консервированном и очищенном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
Умения	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
Знания	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов; -требования к качеству традиционных видов овощей и грибов; -правила хранения традиционных видов овощей; -требования к качеству обработанных овощей и грибов; -методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи; 	

	<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>	
Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.		МДК 02.02 Технология приготовления несложных блюд
Трудовые действия	<p>- перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые;</p> <p>- проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием;</p> <p>- просеивать муку ручным и механическим способом;</p> <p>- размораживать мороженую домашнюю птицу, потрошенную и непотрошеную рыбу, мясо и мясные продукты;</p> <p>- обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки»; - очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошеную рыбу; - вскрывать тару различного сырья. 	
Умения	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать условия хранения рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов; - обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - вскрывать тару различного сырья с обеспечением сохранности в них продукции. 	
Знания	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов; -ассортимент и основные характеристики различных видов муки; -ассортимент и основные характеристики яиц и яичных продуктов. -требования к качеству различных видов зерновых, муки, яиц; -правила хранения различных видов зерновых, муки, яиц; -методы предварительной подготовки зерновых, муки, яиц: перебирание, промывание, ошпаривание, замачивание, просеивание, обработка яиц; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке зерновых, муки, яиц; -использование необходимого производственного инвентаря и 	

	<p>технологического оборудования для подготовки зерновых, муки, яиц;</p> <p>-техники безопасности при: перебирании, промывании, ошпаривании, замачивании, просеивании, обработке яиц;</p> <p>-требования к качеству замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;</p>	
--	--	--

Личностные результаты реализации программы воспитания

Целевые ориентиры	
Гражданское воспитание	
<p>Знающий и принимающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p> <p>Понимающий сопричастность к прошлому, настоящему и будущему народа России, тысячелетней истории российской государственности на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.</p> <p>Проявляющий уважение к государственным символам России, праздникам. Проявляющий готовность к выполнению обязанностей гражданина России, реализации своих гражданских прав и свобод при уважении прав и свобод, законных интересов других людей.</p> <p>Выражающий неприятие любой дискриминации граждан, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции в обществе.</p> <p>Принимающий участие в жизни группы, общеобразовательной организации, в том числе самоуправления, ориентированный на участие в социально значимой деятельности, в том числе гуманитарной.</p>	
Патриотическое воспитание	
<p>Сознающий свою национальную, этническую принадлежность, любящий свой народ, его традиции, культуру.</p> <p>Проявляющий уважение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в родной стране.</p> <p>Проявляющий интерес к познанию родного языка, истории и культуры своего края, своего народа, других народов России.</p> <p>Знающий и уважающий достижения нашей Родины — России в науке, искусстве, спорте, технологиях, боевые подвиги и трудовые достижения, героев и защитников Отечества в прошлом и современности.</p> <p>Принимающий участие в мероприятиях патриотической направленности.</p>	
Духовно-нравственное воспитание	
<p>Знающий и уважающий духовно-нравственную культуру своего народа, ориентированный на духовные ценности и нравственные нормы народов России, российского общества в ситуациях нравственного выбора (с учётом национальной, религиозной принадлежности).</p> <p>Выражающий готовность оценивать своё поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных ценностей и норм с учётом осознания последствий поступков.</p>	

Выражающий неприятие антигуманных и асоциальных поступков, поведения, противоречащих традиционным в России духовно-нравственным нормам и ценностям.

Сознающий соотношение свободы и ответственности личности в условиях индивидуального и общественного пространства, значение и ценность межнационального, межрелигиозного согласия людей, народов в России, умеющий общаться с людьми разных народов, вероисповеданий.

Проявляющий уважение к старшим, к российским традиционным семейным ценностям, институту брака как союзу мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей.

Проявляющий интерес к чтению, к родному языку, русскому языку и литературе как части духовной культуры своего народа, российского общества.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в искусстве.

Проявляющий эмоционально-чувственную восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание их влияния на поведение людей.

Сознающий роль художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на самовыражение в разных видах искусства, в художественном творчестве.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении здоровья, знающий и соблюдающий правила безопасности, безопасного поведения, в том числе в информационной среде.

Выражающий установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность).

Проявляющий неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, игровой и иных форм зависимостей), понимание их последствий, вреда для физического и психического здоровья.

Умеющий осознавать физическое и эмоциональное состояние (свое и других людей), стремящийся управлять собственным эмоциональным состоянием.

Способный адаптироваться к меняющимся социальным, информационным и природным условиям, стрессовым ситуациям.

Трудовое воспитание

Уважающий труд, результаты своего труда, труда других людей.

Проявляющий интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний.

Сознающий важность трудолюбия, обучения труду, накопления навыков трудовой деятельности на протяжении жизни для успешной профессиональной самореализации в российском обществе.

Участвующий в решении практических трудовых дел, задач (в семье, общеобразовательной организации, своей местности) технологической и социальной направленности, способный инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого

рода деятельность.

Выражающий готовность к осознанному выбору и построению индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учётом личных и общественных интересов, потребностей.

Экологическое воспитание

Понимающий значение и глобальный характер экологических проблем, путей их решения, значение экологической культуры человека, общества.

Сознающий свою ответственность как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред.

Выражающий активное неприятие действий, приносящих вред природе.

Ориентированный на применение знаний естественных и социальных наук для решения задач в области охраны природы, планирования своих поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды.

Участвующий в практической деятельности экологической, природоохранной направленности.

Ценности научного познания

Выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом индивидуальных интересов, способностей, достижений.

Ориентированный в деятельности на систему научных представлений о закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой.

Развивающий навыки использования различных средств познания, накопления знаний о мире (языковая, читательская культура, деятельность в информационной, цифровой среде).

Демонстрирующий навыки наблюдений, накопления фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской деятельности.

2.5. Трудоемкость АОП ПО

Общий объем учебной нагрузки при 5-дневной неделе составляет 30 часов.

Теоретическое обучение представлено: общепрофессиональными дисциплинами в объеме 292 часа, адаптационным циклом в объеме 344 часа и профессиональными дисциплинами в объеме 384 часа. Учебная практика - 600 часов, производственная практика – 750 часов.

Предусмотрено проведение промежуточной аттестации в форме экзамена по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла:

- АОП.03 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности;

Профессиональному учебному циклу:

- МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений;

- МДК.01.02 Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;

-МДК 02.01 Технология первичной обработки сырья;

-МДК 02.02 Технология приготовления несложных блюд

дифференцированных зачетов, зачетов учебным дисциплинам

общепрофессионального цикла и дисциплинам адаптационного цикла:

АОП. 01 Организация рабочего места кухонного работника;

АОП. 02 Производственная санитария и гигиена труда;

АОП. 03 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности

АОП. 04 Технологическое оборудование предприятий общественного питания;

АОП. 05 Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и руководителем;

АОП 06 Безопасность жизнедеятельности;

АУД.01 Адаптивные информационные технологии;

АУД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение;

АУД.03 Основы интеллектуального труда;

АУД.04 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

АУД. 05 Коррекционные занятия;

АУД. 06 Адаптивная физическая культура и основы здорового образа жизни.

Промежуточная аттестация проводится за счет объема времени, предусмотренного на изучение учебных дисциплин. Подготовка по профессии завершается квалификационным экзаменом и выдачей обучающимся свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

2.6. Срок освоения АОП ПО

Формы обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования: – 1 год 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОП ПО

- учебный план (Приложение 1)
- календарный учебный график (Приложение 2)
- адаптированные программы учебных дисциплин
общепрофессионального и адаптационного циклов (Приложение 3.)
- адаптированные программы профессиональных модулей (Приложение 4.)
- программа по адаптивной физической культуре (Приложение 5.)

РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОП ПО

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по АОП ПО, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением.

Форма контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Рекомендуется предусмотреть увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Квалификационный экзамен независимо от обобщенных трудовых функций включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд или класс, категория по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство по профессии 13249 кухонный рабочий

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя:

- комплект оценочных средств текущего контроля, который разрабатывается по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, преподавательским составом техникума и включают: титульный лист; паспорт оценочных средств; описание оценочных процедур по программе;

- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- фонды оценочных средств по итоговой аттестации.

РАЗДЕЛ 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

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

- психолог, социальный педагог.

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

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

Основными задачами психолога в техникуме являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин

поведения обучающегося с нарушением интеллекта;

- помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

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

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

Преподаватель - основные участники образовательного процесса (осуществляют обучение). Педагоги, имеют профессиональное образование, соответствующее профилю. Преподаватели прошли курсы повышения квалификации по образовательным программам подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - 100%.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методические материалы – это комплекс средств обучения и контроля, необходимых и достаточных для качественной реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения в соответствии с учебным планом. Учебно-методические материалы предусматривают логически последовательное изложение учебного

материала программы, использование современных педагогических технологий и технических средств, позволяющих обучающимся осваивать учебный материал на доступном уровне и получать навыки по его использованию в практической деятельности.

Адаптированная программа профессионального обучения обеспечена учебно-планирующей документацией по всем дисциплинам. При проведении учебных занятий используются учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся. Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: для лиц с нарушениями психического развития используются тексты с иллюстрациями, мультимедийные материалы. При проведении учебных занятий педагоги используют технологии личностно-ориентированного и практико-ориентированного обучения, применяют методику поэтапного (пошагового) формирования умственных и трудовых действий, методы коррекционно-развивающего обучения, направленные на развитие познавательной деятельности обучающихся данной группы.

Создание информационно-методических условий реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения связано с развитием информационной образовательной среды техникума.

Основными элементами информационной образовательной среды учреждения являются:

- информационно-образовательные ресурсы в виде презентаций по учебным дисциплинам и производственному обучению, тестовых заданий промежуточной аттестации;
- информационно-образовательные ресурсы на сменных носителях (открытые уроки, семинары);
- информационно-образовательные ресурсы Интернета (сайт учреждения,

создание информационного центра, участие в дистанционных конкурсах).

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы осуществляется в учебных кабинетах теоретического обучения. Оборудование учебного кабинета: стол преподавателя, столы и стулья ученические, шкафы. Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор, видеофильмы.

Кабинеты:

экономики;

ботаники;

агрономии;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал
- открытая спортивная площадка,

Залы:

- актовый зал
- библиотека, читальный зал.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Абилимпикс и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Абилимпикс по компетенции «Поварское дело» (или их аналогов).

Оснащение учебных мастерских:

- учебная кулинарная и кондитерская мастерская
- столовая

Производственная практика реализуется в организациях индустрии питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области кухонного работника.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть трудовыми функциями по всем обобщенным трудовым функциям /овладеть квалификационными работами и профессиональными навыками по квалификационной характеристике, предусмотренные программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

РАЗДЕЛ 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОП ПО

Требования к организации образовательного процесса обучающихся с нарушением интеллекта включают в себя:

- замедленный темп ведения занятия,
- индивидуальный подход в подборе упражнений и заданий,
- проведение практических занятий,
- частую смену видов деятельности,
- применение здоровьесберегающих технологий.

Требования к отбору методов и средств обучения, обучающихся с нарушением интеллекта включают в себя:

- применение пассивных методов обучения
 - словесный (объяснение, рассказ),
 - наглядный (иллюстрация и демонстрация, яркие примеры, больше наглядности),
 - практический (многократный повтор упражнений, объясняя

задание обращать внимание на ключевые слова, возможно с выводом на экран, лабораторные и практические занятия);

- применение активных методов обучения (игровые технологии, семинар);

- применение интерактивных методов обучения (тренинги учебных и социальных навыков).

Средства обучения также включают в себя:

- применение пассивных средств обучения

- аудиовизуальные средства, компьютеры,

- учебные пособия, словари, справочники, специальная литература,

- практические наглядные пособия (таблицы, плакаты, модели);

- применение активных средств обучения

- алгоритмы и обучающие программы, диапроекторы;

- применение интерактивных средств обучения

- видеоэнциклопедии, электронные лектории, интерактивная доска SMART, аудиовизуальные учебники.

Практическая подготовка является одним из важных предметов для лиц с ОВЗ и инвалидностью. Деятельностный подход к построению процесса практической подготовки является основной характерной особенностью этого учебного предмета, что способствует формированию у обучающихся не только представлений о взаимодействии человека и окружающего мира, о роли трудовой деятельности людей в развитии общества, но и позволяет сформировать у них начальные технологические знания, важнейшие трудовые умения и навыки. Обучение строится с учетом освоения конкретных технологических операций в процессе выполнения работ. Виды практической деятельности и последовательность практических работ построены на основе постепенного увеличения степени технологической сложности выполняемых работ и с учетом возможности проявления

обучающимися творческой инициативы и самостоятельности. В процессе практической подготовки осуществляется исправление недостатков познавательной деятельности: наблюдательности, воображения, речи, пространственной ориентировки, а также недостатков физического развития, особенно мелкой моторики рук. Вся работа на уроках практической подготовки должна носить целенаправленный характер, способствовать развитию самостоятельности обучающихся при выполнении заданий, подготавливать их к труду, который осуществляется на базе мастерских техникума.

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

Администрация и педагогический состав техникума создал гуманитарную социокультурную среду, необходимую для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех участников образовательного процесса к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Создан комфортный социально-психологический климат атмосферы доверия и творчества, активного взаимодействия всех участников образовательного процесса.

На сайте техникума создана вкладка «Доступная среда», где размещаются нормативные документы и вся информация по данному направлению деятельности организации.

Ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, организовано взаимодействие со школами-интернатами города, заключено соглашение с ПМПК.

В техникуме организовано социально-педагогическое сопровождение инклюзивного образовательного процесса (осуществляется социально-психологической службой):

- диагностико-прогностическое сопровождение направлено на помощь в адаптации к образовательному процессу и самопроявления в ситуациях развития;
- организационно-педагогическое сопровождение организовано для помощи в разрешении возможных проблем и трудностей в освоении образовательной программы;
- психолого-педагогическое сопровождение для обучающихся инвалидов, имеющих проблемы в общении и социальной адаптации и направлено на развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность его профессионального становления;
- социальное сопровождение решает спектр вопросов социального характера: обеспечивает доступность и содействие в решении социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиальное обеспечение, помощь и забота волонтеров колледжа.

Техникум организует вне учебную деятельность обучающихся инвалидов, вовлекая и организуя их участие в культурно-досуговых, спортивных мероприятиях, в организацию студенческого самоуправления, работу творческих объединений учебной, эстетической, культурно-исторической, патриотической направленности. В техникуме действуют кружки разной направленности (предметные, патриотические, спортивные секции и факультативы). Ежегодно проходят творческие конкурсы, олимпиады, викторины с учетом возможностей обучающихся.

Одно из важнейших направлений деятельности по обеспечению социальной защиты - это содействие занятости и трудоустройству студентов-инвалидов и выпускников техникума, повышение их социальной адаптации на региональном рынке труда. Техникум постоянно взаимодействует с работодателями, практикуя активные формы и методы работы (ярмарки вакансий, мастер-классы и обучающие семинары и др.).

Испытать себя, применить свои знания, умения и навыки студенты инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья могут, приняв участие в чемпионатах профессионального мастерства «Абилимпикс». Техникум является активным участником чемпионатов и организатором региональных площадок по отдельным компетенциям, что дает возможность студентам проявить себя независимо от возможностей здоровья в качестве участников и волонтеров данных мероприятий.