



«Согласовано»

ИП Кржевицкий Е.М.

Директор

КРЖЕВИЦКИЙ

Евгений

Михайлович
«23» июня 2023г.



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ СО «ДГТ»

/Баландина Т.М./

«23» июня 2023г.

Акт согласования

**АДАптированной образовательной программы
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

по профессии

13249 Кухонный рабочий

Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

Форма обучения - очная

Квалификация выпускника – кухонный рабочий 2 разряда

с. Домашка, 2023 г.

Предприятие работодателя: индивидуальное предприятие «Кржевицкий Е.М.»

Профессия: 13249 Кухонный рабочий

Образовательная база приема: специальное (коррекционное)

Квалификация: кухонный рабочий 2 разряда

Нормативный срок освоения программы профессиональной подготовки очной формы обучения: 1 год 10 месяцев

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

Заключение

Представленная программа профессиональной подготовки по профессии 13249

Кухонный рабочий разработана в соответствии с:

▪ Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 №181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);

▪ 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 тяжелыми 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)»).

▪ 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»

2. Содержание программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

2.1 Направлено на освоение видов деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций по профессии:

Виды профессиональной деятельности выпускника:

1. Уборка производственных помещений.
2. Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.
3. Подготовка столовой посуды и приборов.

Общие компетенции:

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

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

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

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

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

	Профессиональный стандарт / ЕТКС «Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание Выпуск № 51»
	Вид профессиональной деятельности
	1. Уборка производственных помещений
Трудовые действия	-проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной

	<p>техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 помещений; -средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения; -важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению; -рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы; -требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений; -возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии; -требования к технике безопасности при уборке производственных помещений; -требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений; -правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для последующего использования.
2, 3 Подготавливать производственный инвентарь, кухонную посуду, столовую посуду и приборы	
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;

	<ul style="list-style-type: none"> - мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине; - сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам; - чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов; - пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;
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, столовой посуды и приборов ручным и механическим способом; -виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -требования санитарии и гигиены при подготовке

	<p>производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</p> <p>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>-правила утилизации отходов.</p>
--	---

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы по профессии 13249 Кухонный рабочий, соответствует особым образовательным потребностям данной категории обучающихся.

В целях реализации адаптированной образовательной программы по профессии 13249 Кухонный рабочий техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторные и практические работы, учебная практика, консультации и др.), предусмотренных учебным планом.

По адаптированной образовательной программы по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с ограниченными возможностями здоровья- с различными формами умственной отсталости в техникуме штатным расписанием предусмотрена должность специалиста психолого-педагогического сопровождения: педагог-психолог.

Вывод: программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с ограниченными возможностями здоровья позволяет подготовить квалифицированного рабочего в соответствии с требованиями единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, а также запросами работодателей предприятий муниципального района Кинельский