

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Хакасский колледж профессиональных технологий, экономики и сервиса»

Грязнова Ирина
Николаевна

Подписано цифровой
подписью: Грязнова Ирина
Николаевна
Дата: 2023.08.22 10:10:08
+07'00'

**АДАптированная образовательная программа
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Уровень профессионального обучения

Профессия
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Квалификация
Кухонный рабочий 2 разряда

Форма обучения
Очная

СТРУКТУРА
АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Оглавление

1. Общие положения	3
1.1 Нормативные документы для разработки АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий:	5
1.2 Требования к поступающим.....	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО	7
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	8
2.2 Виды, задачи профессиональной деятельности	8
2.3 Результаты реализации АОППО	8
2.4 Структура АОППО.....	14
2.5 Трудоемкость АОППО.....	15
2.6 Срок освоения АОППО	15
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОППО.....	15
4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО	16
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ. .	17
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения	17
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	18
5.3 Материально-техническое оснащение образовательного процесса.....	18
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.....	19
7. Характеристика социокультурной среды Колледжа, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).	20
Приложения.....	22

1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее – АОППО) по профессии 13249 Кухонный рабочий, реализуемая в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Республики Хакасия «Хакасский колледж профессиональных технологий, экономики и сервиса» (далее – ГБПОУ РХ ХКПТЭС, Колледж), разработана Колледжем на основании Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск №51 по профессии 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) (далее лиц с ОВЗ), не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая в соответствии со статьей 79 п. 8 Федерального закона от 29.12. 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

Достижение поставленной цели предусматривает решение следующих основных задач:

- овладение обучающимися знаниями и умениями, обеспечивающими формирование знаний в соответствии с квалификационными требованиями данной профессии;

- формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие личности обучающихся (нравственно-эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое), в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями;

- выявление и развитие возможностей и способностей обучающихся через проведение спортивно-оздоровительных, художественных и других мероприятий с использованием спортивных секций и кружковой работы колледжа.

Адаптация АОППО осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Реализация АОППО осуществляется в соответствии с особенностями психофизического развития и индивидуальных возможностей, в разрезе степени нарушения интеллектуального развития.

Реализация АОППО учитывает индивидуальные возможности и особенности психофизического развития на основе дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Затруднения в психическом развитии лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности (слабостью процессов

возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушением взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.). В связи с этим условно АОППО реализуется посредством дифференциации группы обучающихся по минигруппам:

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

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

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

Дифференциация осуществляется на основании рекомендаций психолого-педагогического консилиума Колледжа (протокол №2 от 12.09.2022).

АОППО разработана на основании Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск №51 по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Содержание программы представлено учебным планом и календарным графиком, учебно-тематическим планированием адаптационного цикла, учебно-тематическим планированием общепрофессионального и специального цикла, условиями реализации программы, программой по адаптивной физической культуре, планируемыми результатами освоения программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, адаптированными и обеспечивающими реализацию программы.

Реализация АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий должна способствовать повышению качества профессиональной подготовки выпускников

и возможности их дальнейшего трудоустройства, а также последующего закрепления на рабочем месте.

1.1 Нормативные документы для разработки АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий:

Нормативную правовую базу разработки по профессии 13249 Кухонный рабочий составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

– Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (ред. от 29.12.2015) (с изменениями и дополнениями);

– Федеральный закон от 3.05.2012 г. №46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;

– Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2020 годы от 01.12.2015 г. № 1297 (с изменениями на 21 июля 2017 года);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изменениями);

– Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск №51, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30;

– Письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013г. № 06-2412вн);

– Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);

– 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»;

- Письмо Минобрнауки России от 27 марта 2000 г. № 27/901-6 «О психолого-медико-педагогическом консилиуме (ПМПк) образовательного учреждения»;
- Устав ГБПОУ РХ ХКПТЭС;
- Локальные акты ГБПОУ РХ ХКПТЭС.

Используемые термины, определения, сокращения

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

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (АОППО) адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) – документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Инвалид – лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

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

Индивидуальный учебный план (ИУП) – учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Инклюзивное образование – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Медико-социальная экспертиза (МСЭ) – признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

Особые образовательные потребности – это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

Профессиональное обучение – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.2 Требования к поступающим

Для освоения АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий могут поступить на обучение лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

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

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

АОППО соответствует требованиям ЕТКС по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Область профессиональной деятельности выпускников: торговля и общественное питание.

Объекты профессиональной деятельности: производственные помещения предприятий питания, процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья; технологическое оборудование пищевого производства; кухонная посуда и инвентарь; столовая посуда и приборы; моющие средства.

2.2 Виды, задачи профессиональной деятельности

Обработка и мытье посуды и оборудования - представление об обработке и мытье кухонной посуды, столовых приборов, инвентаря и оборудования предприятий общественного питания. Подготовка и санитарная обработка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов.

Первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов) - представление о первичной обработке сырья и продуктов предприятия общественного питания.

Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов - представление о первичной обработке сырья при изготовлении полуфабрикатов

Технология изготовления полуфабрикатов - представление о первичной обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов на предприятии общественного питания.

2.3 Результаты реализации АОППО

	ЕТКС, Выпуск №51 (Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30)	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности	Обработка и мытье посуды и оборудования	Обработка и мытье посуды и оборудования
Трудовое действие (практический опыт)	-	- подготовка рабочего места к производственной деятельности; - обработка и мытье кухонной и столовой посуды, столовых приборов и инвентаря; - обработка и мытье производственного оборудования предприятий питания;

		- подготовка специальных моющих растворов
Умения	- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Сбор пищевых отходов.	- подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм; - производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, оборудование; - производить уборку производственных помещений; - готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать; - проводить дезинфекцию рабочего места; - использовать индивидуальные средства защиты; - осуществлять сбор посуды по видам; - содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде; - заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту; - собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов; - очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место
Знания	Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов,	- виды моющих средств; - предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств; - предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств; - средства индивидуальной защиты; - способы, правила мойки и сушки посуды, приборов,

	<p>электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.</p>	<p>инвентаря, оборудования и тары различного назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила очистки посуды; - способы выбора моющих средств; - особенности мойки и просушивания варочных котлов; - особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки) - виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения - технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования; - нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы; - правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря, оборудования
Вид профессиональной деятельности	Первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	Первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)
Трудовое действие (практический опыт)		<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места рабочего места; - обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, мяса; - приготовление, порционирование (комплектование), упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы; - доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха
Умения	Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в

	<p>обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Сбор пищевых отходов.</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении; - проверять качество готовых полуфабрикатов, - осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения
Знания	<p>Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, мяса; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья
Вид профессиональной деятельности	Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов	Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов
Трудовое действие (практический)		- подготовка, уборка рабочего места;

опыт)		<ul style="list-style-type: none"> - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, мяса; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, - доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха
Умения	<p>Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - производить механическую кулинарную обработку овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, птицы; - приготавливать несложные овощные, рыбные, мясные полуфабрикаты; - производить несложную нарезку овощей и грибов
Знания	<p>Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электродкотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, птицы; - правила для несложных овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов и птицы. - правила для несложной нарезки овощей и грибов
Вид профессиональной деятельности	Технология изготовления полуфабрикатов	Технология изготовления полуфабрикатов
Трудовое действие (практический опыт)		<ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического

		<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовление, порционирование (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха
Умения	<p>Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке - доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цехи - соблюдать правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; - осуществлять упаковку, маркировку, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения
Знания	Наименование кухонной посуды,	- правила механической

	<p>инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.</p>	<p>кулинарной обработки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила для несложных овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов и птицы; - правила для несложной нарезки овощей и грибов. - правила доставки готовой продукции к раздаче или в экспедицию. - правила установки подносов на транспортер при комплектации обедов. - правила установки на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. - правила сбора пищевых отходов
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.4 Структура АОППО

Код	Наименование циклов, дисциплин, практик
А.00	Адаптационный учебный цикл
АД.01	Основы трудового законодательства
АД.02	Психология общения
АД.03	Основы законодательства о социальной защите прав инвалидов в Российской Федерации
АД.04	Тренинг жизненных навыков
АД.05	Адаптивная физическая культура
АД.06	Основы компьютерной грамотности
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл
ОП.01	Рисунок и лепка
ОП.02	Охрана труда
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места
ОП.05	Основы экономики
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
П.00	Профессиональный учебный цикл
СД.01	Технология обработки и мытья посуды и оборудования
СД.02	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)
СД.03	Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов

СД.04	Технология изготовления полуфабрикатов
ПО.00	Практическое обучение
ИА.00	Итоговая аттестация
ИА.01	Квалификационный экзамен

2.5 Трудоемкость АОППО

Сводные данные по бюджету времени, в неделях

Курс, год обучения	Обучение по дисциплинам	Практическое обучение	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6
1 курс	13	28	-	11	52
2 курс	13	27	1	2	43
	26	55	1	13	95

2.6 Срок освоения АОППО

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Форма обучения: очная

Документы об обучении:

свидетельство о профессии рабочего с присвоением квалификации
Кухонный рабочий 2 разряда;

сертификат об освоении дополнительной общеразвивающей программы
Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОППО

Учебный план регламентирует порядок реализации АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий, определяет качественные и количественные характеристики программы.

Начало учебного года 1 сентября, окончание освоения образовательной программы по данной профессии 30 июня. Продолжительность учебной недели – 5-дневная, продолжительность занятий – 40 мин. Обязательная аудиторная нагрузка для обучающихся составляет 35 часов в неделю.

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Практикоориентированность учебного плана составляет 65%.

Введение адаптационных дисциплин в программу предназначено для дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО профессии 13249 Кухонный рабочий, включая теоретическое

обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, итоговую аттестацию, каникулы. Календарный учебный график составлен по неделям.

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с требованиями к знаниям Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), №51 по профессии 13249 Кухонный рабочий и учебным планом ГБПОУ РХ ХКПТЭС, рассмотрены предметно-цикловыми комиссиями, утверждены заместителем директора по учебной работе. Структура и содержание рабочей программы регламентируются локальным нормативным актом Колледжа. Рабочие программы ежегодно обновляются, переутверждаются протоколами заседания ПЦК и протоколами заседания методического совета.

Программа по адаптивной физической культуре включена в А.00 Адаптационный цикл.

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды: входной и рубежный.

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

Форма входного контроля для обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

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

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

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

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

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

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

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии Рабочий зеленого хозяйства, является обязательной и осуществляется после освоения программы в полном объеме.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя:

- практическую квалификационную работу;
- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по профессии

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

В специальные условия в соответствии с нозологией обучающихся входят: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тьютора), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

По результатам сдачи квалификационного экзамена присваивается квалификация Кухонный рабочий 2 разряда.

На подготовку и проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

В реализации адаптированной образовательной программы участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальные педагоги, педагоги-психологи, тьюторы, имеющие высшее профессиональное образование соответствующее профилю.

Преподаватели и мастера производственного обучения реализуют общепрофессиональный и профессиональный циклы, педагог-психолог, тьютор и социальный педагог - адаптационный цикл. Социальный педагог организует также необходимое социально-педагогическое и психолого-педагогическое сопровождение обучающихся. Заведующий практикой курирует вопросы организации практики обучающихся.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с интеллектуальными нарушениями и учитывают их при организации образовательного процесса.

Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и видам практики.

По каждой учебной дисциплине сформированы учебно-методические комплексы, содержащие рабочие программы, календарно-тематическое планирование по изучению учебных дисциплин, раздаточный материал по выполнению лабораторных работ, образцы тестов, конспекты лекций, слайды, контрольные задания, сформированные и ежегодно пополняемые разноуровневые фонды оценочных средств.

Для реализации программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Учебники и учебные пособия имеются в библиотеке и доступны для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

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

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Колледж предоставляет обучающимся доступ к информационным ресурсам сети Интернет. Все обучающиеся и преподаватели имеют доступ в INTERNET-сеть через компьютерные классы.

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

5.3 Материально-техническое оснащение образовательного процесса

ГБПОУ РХ ХКПТЭС, реализующий программу АОППО, располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, учебной практики, предусмотренных АОППО. Материально-техническое обеспечение АОППО отвечает особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся с ОВЗ и соответствует санитарным и противопожарным нормам.

Реализация АОППО осуществляется на территории образовательной площадки по адресу: г. Абакана, ул. Советская, дом 173. Каждый обучающийся

обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к информационно-образовательной среде Колледжа.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений, используемых для организации образовательного процесса по профессии 13249 Кухонный рабочий

	Кабинеты
322	информатики
316	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
325	основ трудового законодательства, профессиональной этики
	Лаборатории:
100	дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла
103	спортивный зал
143	библиотека
208	конференц-зал

Учебные кабинеты, специализированная лаборатория оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с интеллектуальными нарушениями: мультимедийное оборудование, принтер, документ-камера, ноутбуки.

ГБПОУ РХ ХКПТЭС, реализующий программу АОППО, располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, учебной практики, предусмотренных АОППО. Материально-техническое обеспечение АОППО отвечает особым образовательным потребностям обучающихся с интеллектуальными нарушениями и соответствует санитарным и противопожарным нормам.

Реализация АОППО осуществляется на территории образовательной площадки по адресу: г. Абакана, ул. Советская, дом 173. Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к информационно-образовательной среде Колледжа.

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.

Учебная и производственная практики являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Практика закрепляет знания и умения, получены обучающимися в результате освоения учебных дисциплин, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию трудовых функций обучающихся.

Учебная практика проводится в учебных мастерских Колледжа. Место прохождения производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и рекомендаций,

содержащихся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Виды производственной деятельности предусматривают последовательную многократную отработку постепенно усложняющихся действий и приемов, составляющих комплекс навыков и умений.

Ряд комплексных работ возрастающей сложности выполняется с целью освоения технологических операций и овладения современными способами выполнения работ по профессии обучающимися из числа лиц с ОВЗ.

Итог производственной практики - выполнение обучающимся выпускной практической квалификационной работы, которая должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

7. Характеристика социокультурной среды Колледжа, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

В Колледже созданы условия, необходимые для вхождения обучающегося с интеллектуальными нарушениями во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации, для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая участие обучающихся в спортивных и творческих мероприятиях.

В Колледже сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся, которая носит название «сопровождение».

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение в колледже носит непрерывный и комплексный характер и осуществляется по направлениям:

Организационно-педагогическое сопровождение, направленно на контроль учебной деятельности обучающихся с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями) и инвалидов в соответствии с графиком учебного процесса и включает в себя:

- контроль за посещаемостью занятий;
- помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания и организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся;
- содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, ликвидации академических задолженностей;
- коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя учебном процессе;
- консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- внедрение современных образовательных, в том числе коррекционных, и реабилитационных технологий;
- взаимодействие сопровождающих служб;
- снабжение адаптированными учебными материалами и пособиями.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется с целью реабилитации, социальной адаптации и интеграции в общество и включает:

- изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений;
- разработку индивидуальных программ психологического сопровождения обучающихся в Колледже;
- психологическую помощь в форме консультаций и тренингов в групповой и индивидуальной форме;
- психологическую помощь преподавательскому составу;
- психологическую помощь семье.

Профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей обучающихся с ОВЗ, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания и включает в себя диагностику физического состояния обучающихся, сохранение здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе.

Медицинское оздоровительное сопровождение инвалидов и обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями):

- диагностика физического состояния обучающегося;
- контроль исполнения индивидуальной программы реабилитации в Колледже;

– коррекция взаимодействия обучающихся и педагогов в образовательном процессе.

Социальное сопровождение способствует содействию в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальных выплат, вопросов выделения материальной помощи и стипендиального обеспечения, в организации досуга, летнего отдыха обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и включает:

- координацию и контроль работы всех сопровождающих служб;
- разработку индивидуальных программ социального сопровождения;
- социальную диагностику;
- выявление группы обучающихся, находящихся в социально опасном положении с социальной точки зрения, проведение мероприятий по социальной реабилитации;

- посредническую функцию между обучающимися и Колледжем, а также учреждениями государственной службы реабилитации в реализации личных и профессиональных планов;

- консультирование по вопросам социальной защиты, льгот и гарантий, содействие реализации их прав;

- социальное обучение (социально-бытовым и социально-средовым навыкам);

- организацию 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.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) внедрена такая форма сопровождения, как волонтерское движение. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Приложения:

1. Учебный план и календарный график – <http://hkptes.ru/index.php/okolledzhe-2/obrazovatelnye-programmy/10-sveden/970-programma-professionalnoj-podgotovki-po-professii-13249-kukhonnyj-rabochij>

2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла – <http://hkptes.ru/index.php/o-kolledzhe-2/obrazovatelnye-programmy/10-sveden/970-programma-professionalnoj-podgotovki-po-professii-13249-kukhonnyj-rabochij>
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла – <http://hkptes.ru/index.php/o-kolledzhe-2/obrazovatelnye-programmy/10-sveden/970-programma-professionalnoj-podgotovki-po-professii-13249-kukhonnyj-rabochij>
4. Адаптированные программы профессиональных модулей – <http://hkptes.ru/index.php/o-kolledzhe-2/obrazovatelnye-programmy/10-sveden/970-programma-professionalnoj-podgotovki-po-professii-13249-kukhonnyj-rabochij>
5. Программа адаптивной физической культуры – <http://hkptes.ru/index.php/o-kolledzhe-2/obrazovatelnye-programmy/10-sveden/970-programma-professionalnoj-podgotovki-po-professii-13249-kukhonnyj-rabochij>
6. Программа итоговой аттестации – <http://hkptes.ru/index.php/o-kolledzhe-2/obrazovatelnye-programmy/10-sveden/970-programma-professionalnoj-podgotovki-po-professii-13249-kukhonnyj-rabochij>
7. Рабочая программа воспитания.
8. Календарный план воспитательной работы.