

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ  
ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено:  
  
на заседании  
Педагогического  
совета  
протокол №1 от  
30.08.2022г.

Согласовано:  
ИП Коваль Я.А.

  
/Коваль Я.А./



Утверждаю:  
Директор ОГАПОУ  
«Валуйский  
индустриальный техникум»  
В.В. Волохова  
ОГАОУ «ИФРИКАЗ №441  
отв. за» августа 2022 г.



**АДАптированная образовательная программа  
профессиональной подготовки по профессии  
13249 «кухонный рабочий»**

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев

г. Валуйки

2022 г.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии рабочих и должностям служащих по профессии 13249 «Кухонный рабочий» для лиц с ограниченными возможностями здоровья на базе обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований:

- Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599;
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н;
- методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443).

**Разработчики:**

Сержанова А.С. – заместитель директора  
Болдырева Е.В. – заместитель директора  
Сурова О.А. – заместитель директора  
Левченко К.А. – педагог- психолог, преподаватель  
Зенина Т.А. – социальный педагог, преподаватель  
Лялин В.В. – председатель ЦМК, преподаватель  
Канаева Н.Г. – мастер производственного обучения  
Варнавская А.Н. – преподаватель  
Стороженко А.А. – преподаватель  
Кобзарев В.Е. – преподаватель-организатор ОБЖ  
Папанова А.И. - преподаватель  
Тютюнникова Г.В. – преподаватель

Организация-разработчик: Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум» (ОГАПОУ «ВИТ»)

## СОДЕРЖАНИЕ

|      |   |
|------|---|
| 1.   | <b>Общие положения</b>  |
| 1.1. | Адаптированная образовательная программа профессионального обучения   |
| 1.2. | Нормативно-правовые основы разработки АОППО   |
| 1.3. | Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы  |
| 1.4. | Требования к абитуриенту  |
| 1.5. | Используемые определения и сокращения   |
| 2.   | <b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения</b>                |
| 2.1. | Область и объекты профессиональной деятельности   |
| 2.2. | Виды профессиональной деятельности и компетенции  |
| 3.   | <b>Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>  |
| 3.1. | Общие компетенции   |
| 3.2. | Профессиональные компетенции  |
| 3.3. | Личностные результаты реализации программы воспитания   |
| 4.   | <b>Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>   |
| 4.1. | Учебный план (индивидуальный учебный план)  |
| 4.2. | Календарный учебный график  |
| 4.3. | Рабочие программы дисциплин гуманитарного и естественно-научного цикла  |
| 4.4. | Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин  |
| 4.5. | Рабочие программы профессиональных модулей профессионального цикла  |
| 4.6. | Программы учебной и производственных практик  |
| 4.7. | Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла   |
| 4.8. | Программа государственной итоговой аттестации   |
| 5.   | <b>Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы</b>  |
| 5.1. | Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся  |
| 5.2. | Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья  |
| 6.   | <b>Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями</b>  |
| 6.1. | Кадровое обеспечение  |
| 6.2. | Учебно-методическое и информационное обеспечение  |
| 6.3. | Материально-техническое обеспечение   |
| 6.4. | Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями   |
| 6.5. | Характеристика социально-культурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья |
| 6.6. | Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе   |

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Адаптированная образовательная программа профессионального обучения

Настоящая адаптированная образовательная программа по профессии 13249 «Кухонный рабочий» для лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе с расстройством аутистического спектра – это программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, 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.

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 техникума.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249 «Кухонный рабочий» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, качество подготовки слушателей по данной программе и включает в себя: пояснительную записку, организационно-педагогические условия, учебный план, календарный учебный график, рабочие учебные программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы, психолого-педагогическое сопровождение в период обучения, в рамках инклюзивного образования.

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований

профессиональных характеристик по профессии «Кухонный рабочий» для 1-2 разряда.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей слушателей с целью создания благоприятных условий для профессиональной подготовки, реабилитации и адаптации слушателей с нарушениями в умственном и физическом развитии.

Особенности психофизического развития детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, поступающих на обучение по профессии «Кухонный рабочий», проявляются в характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у детей – инвалидов и лиц с ОВЗ (с легкой и средней умственной отсталостью) имеет следующие специфические особенности: внимание несосредоточенное, непроизвольное; волевые усилия отсутствуют; объем внимания значительно ниже средневозрастных показателей.

Для данных слушателей характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Темп умственной работоспособности замедленный, нарушена способность к обобщению, анализу, синтезу, установлению причинно-следственных связей и отношений. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия.

К недостаткам необходимо причислить и неспособность слушателей с умственной отсталостью к действиям со сложной последовательностью выполнения, где элементы задания не регламентированы.

Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате ограничения интеллектуальных возможностей слушателей, теоретические предметы ими усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность. Запас общих представлений мал. Кругозор узок, представление слушателя о мире ограничено. Деятельность хаотична, непродуманная: с трудом приспосабливаются к новой ситуации. Саморегуляция и самоконтроль не сформированы. Познавательная активность развита, но носит непоследовательный, беспорядочный, несистемный характер, без цели и последующего практического применения.

Слушатели не всегда обдумывают свои действия, зачастую не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не всегда умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Наблюдается недостаточная сформированность грамматических форм языка (ошибки в падежных окончаниях). Словарный запас в пределах обихода. Уровень развития техники чтения крайне низкий.

Вместе с тем, слушатели имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную

отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При формировании практических навыков необходимо использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате у слушателей формируется трудовой стереотип, который способствует их успешному включению в трудовую деятельность.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации и социализации детей – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Реализация АОППО по профессии «Кухонный рабочий» должна способствовать повышению качества профессиональной подготовки выпускников и возможности их дальнейшего трудоустройства, а также последующего закрепления на рабочем месте.

Реализация АОППО учитывает индивидуальные и особенности психофизического развития на основе дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по классификации В.В. Воронковой.

В целях улучшения качества обучения и учета индивидуальных психофизических особенностей обучающиеся могут быть дифференцированы по группам:

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 обучающиеся I группы, 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 данных психолого-педагогического обследования контингента обучающихся техникума и рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума Техникума.

В программу включен адаптационный цикл, дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» и факультативные дисциплины «Психология общения», «Психологическая адаптация к профессии», необходимость которых обусловлена психолого-педагогической характеристикой детей-инвалидов и лиц с ОВЗ, особенностями их адаптации в социуме.

Профессиональная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: её основные виды, а также их теоретические основы.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на учебную практику (производственное обучение) в условиях мастерских и производственную практику в условиях производства, соответствующего профилю обучения.

Виды и формы промежуточной аттестации, включенные в учебный план, соответствуют общим требованиям.

Итоговая аттестация включает защиту выпускной практической квалификационной работы и тестирование.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца.

## **1.2. Нормативно-правовые основы разработки АОППО по профессии 13249 «Кухонный рабочий»**

Адаптированная образовательная программа по профессии 13249 «Кухонный рабочий» представляет собой комплекс учебно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников выпускников общеобразовательных организаций, обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы (далее образовательная программа) составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;

- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968);

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2);

- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);

- Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599;

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

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 22 декабря 2017 г. № 06-2023 «О методических рекомендациях» (Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения);

- Рекомендации по организации получения среднего общего

образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФГАУ «ФИРО» 25.02.2015г);

- Постановление Правительства Белгородской области № 85-пп от 18.03.2013г. «О порядке организации дуального обучения обучающихся и студентов»;

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса (утверждены Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 26.12.2013 г. № 06-2412вн);

- Устав ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»;

- Положение об учебной и производственной практике обучающихся областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»;

- Положение о дуальном обучении обучающихся ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»;

- Рабочая программа воспитания ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281);

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 20 апреля 2015 г. № 06-830вн).

### **1.3. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы**

Программа обучения рассчитана на подготовку слушателя в течение 1 года 10 месяцев, без получения среднего общего образования.

### **1.4. Требования к абитуриенту**

На обучение по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья, освоившие программу обучения в специальных

(коррекционных) школах для учащихся с ограниченными возможностями без получения среднего общего образования.

Приём на обучение по профессии проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или копии документов, удостоверяющих его личность, гражданство; оригинала документа об образовании.

Инвалиды при поступлении на адаптированную образовательную программу должны предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по адаптированной образовательной программе, содержащую информацию о необходимых условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лица с ОВЗ при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

### **1.5. Используемые определения и сокращения**

**Адаптация** – это не только приспособление индивида к успешному функционированию в данной среде, но и способность к дальнейшему психологическому, личностному, социальному развитию

**Адаптационная дисциплина** - элемент адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации слушателей с ограниченными возможностями здоровья.

**Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки** - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена (программа профессионального обучения), 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.

**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** - разработанная 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** - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного слушателя;

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

**Интегрированное обучение** - совместное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья и лиц, не имеющих таких ограничений, посредством создания специальных условий для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья.

**Лицо с ограниченными возможностями здоровья** - лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

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

**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 обучающимися с особыми образовательными потребностями.

**Умственная отсталость** - это стойкое, необратимое нарушение преимущественно познавательной деятельности, а также эмоционально-волевой и поведенческой сфер, обусловленное органическим поражением коры головного мозга, имеющим диффузный характер. Согласно международной классификации (МКБ-10), выделяют четыре формы умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую.

**ПССЗ** – программа подготовки специалистов среднего звена;

**ОУ** – образовательное учреждение;

**УД** – учебная дисциплина;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ОК** – общая компетенция программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**МДК** – междисциплинарный курс программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**УП** – учебная практика программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**ПП** – производственная практика программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**ГИА** – государственная (итоговая) аттестация программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**АУД** – адаптационная учебная дисциплина;

**АОППО** – адаптированная образовательная программа профессионального обучения;

**ЗПР** – задержка психического развития;

**ИПРА** – индивидуальная программа реабилитации и абилитации.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

Цель АОППП – развитие у слушателей личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке, оказание помощи в психофизическом развитии, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации и интеграции в социум в рамках инклюзивного образования.

Инклюзия заключается в том, что в техникуме слушатели с ОВЗ находятся в социуме и во взаимодействии с обучающимися техникума участвуют совместно в культурно-массовых и спортивных мероприятиях, посещают кружки и секции.

Целью программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» является организация деятельности слушателей по овладению трудовыми функциями, трудовыми действиями, умениями, знаниями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработки сырья.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника:**

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

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;

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

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

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

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

**Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- моющие средства;
- процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья.

Слушатель по профессии 13249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам трудовых функций:

- уборка и подготовка к работе производственных помещений;

- подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов;
- обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов;
- подготовка полуфабрикатов из рыбы, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;
- вскрытие тары различного сырья.

## **2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника:**

- убирать производственные помещения;
- подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду
- выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд.

## **3. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, личностными результатами.

### **3.1. Общие компетенции**

- ОК. 1 Понимать сущность и социальную значимость своей 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.
- ОК. 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК. 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

### **3.2. Профессиональные компетенции**

| <b>Код</b>   | <b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>          |
|--------------|---|
| <b>ВПД 1</b> | <b>Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования</b> |
| ПК 1.1.      | Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, производственного инвентаря       |
| ПК 1.2.      | Составлять специальные моющие растворы  |
| <b>ВПД 2</b> | <b>Выполнение работ по кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов</b>            |
| ПК 2.1.      | Производить кулинарную обработку сырья  |
| ПК 2.2.      | Подготавливать полуфабрикаты из овощей и грибов   |
| ПК 2.3.      | Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы   |
| ПК 2.4.      | Подготавливать полуфабрикаты из рыбы  |

### 3.3. Личностные результаты

Личностные результаты освоения основной образовательной программы и программы воспитания отражают:

| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания<br/>(дескрипторы)</b>   | <b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b> |
|--|---|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны  | <b>ЛР 1</b>   |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций          | <b>ЛР 2</b>   |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | <b>ЛР 3</b>   |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»   | <b>ЛР 4</b>   |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России   | <b>ЛР 5</b>   |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях   | <b>ЛР 6</b>   |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.   | <b>ЛР 7</b>   |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства   | <b>ЛР 8</b>   |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях   | <b>ЛР 9</b>   |

|  |              |
|--|--------------|
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой  | <b>ЛР 10</b> |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры   | <b>ЛР 11</b> |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | <b>ЛР 12</b> |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела  | <b>ЛР 13</b> |

#### **4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

##### **4.1. Учебный план**

Учебный план составлен на основе Профессионального стандарта Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ с учетом их психофизических особенностей.

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности слушателя, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;
- комплектование группы до 15 человек;
- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессиональной подготовки;
- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей слушателей в овладении отдельными дисциплинами, проблем в общении.

Учебный план АОППП без получения среднего общего образования для слушателей с ограниченными возможностями здоровья (для детей с легкой умственной отсталостью) построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности детей с отклонениями в развитии этого вида.

Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания детей с легкой умственной отсталостью способствует преодолению неуспеваемости учащихся, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются также и через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 30 июня.

Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности сессии, производственной и учебной практики, каникул, промежуточной аттестации и сроков проведения итоговой аттестации.

Учебный план для профессиональной подготовки рабочих по профессии (Приложение).

**Учебный план для профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 «Кухонный рабочий»**

| Индекс                | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик         | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |             |             | Распределение учебной нагрузки по курсам |                           |                      |                      |
|-----------------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|-------------|-------------|--|---------------------------|----------------------|----------------------|
|                       |  |                                | обязательная                        |             |             | I курс                                   |                           | II курс              |                      |
|                       |  |                                | Всего занятий                       | в том числе |             | 1 семестр<br>17 нед.                     | 2 семестр<br>р<br>24 нед. | 3 семестр<br>17 нед. | 4 семестр<br>23 нед. |
| Теоретические занятия | Практические/ лабораторные занятия   |                                |                                     |             |             |  |                           |                      |                      |
| 1                     | 2  | 3                              | 4                                   | 5           | 6           | 7  | 8                         | 9                    | 10                   |
| <b>1</b>              | <b>Общеобразовательная подготовка</b>  |                                | <b>192</b>                          | <b>84</b>   | <b>108</b>  | <b>80</b>                                | <b>74</b>                 | <b>16</b>            | <b>22</b>            |
|                       | <i>Гуманитарный и естественнонаучный учебный цикл</i>                                    |                                | <i>192</i>                          | <i>84</i>   | <i>108</i>  | <i>80</i>                                | <i>74</i>                 | <i>16</i>            | <i>22</i>            |
| 1.1.                  | История родного края   |                                | 26                                  | 26          |             | 16                                       | 10                        |                      |                      |
| 1.2.                  | Основы безопасности и жизнедеятельности  |                                | 34                                  | 30          | 4           | 16                                       | 18                        |                      |                      |
| 1.3.                  | Математика   |                                | 34                                  |             | 34          | 16                                       | 18                        |                      |                      |
| 1.4.                  | Основы экологии  |                                | 26                                  | 26          |             | 16                                       | 10                        |                      |                      |
| <b>ФК</b>             | <i>Физическая культура</i>   |                                | <i>72</i>                           | <i>2</i>    | <i>70</i>   | <i>16</i>                                | <i>18</i>                 | <i>16</i>            | <i>22</i>            |
| <b>2</b>              | <b>Профессиональная подготовка</b>   |                                | <b>2088</b>                         | <b>294</b>  | <b>1794</b> | <b>394</b>                               | <b>598</b>                | <b>456</b>           | <b>638</b>           |
|                       | <i>Общепрофессиональный учебный цикл</i>   |                                | <i>184</i>                          | <i>172</i>  | <i>12</i>   | <i>64</i>                                | <i>56</i>                 | <i>48</i>            | <i>16</i>            |
| 2.1.                  | Техническое оснащения и организация рабочего места                                       |                                | 34                                  | 22          | 12          | 16                                       | 10                        | 8                    |                      |
| 2.2.                  | Производственная санитария и гигиена труда   |                                | 40                                  | 40          |             | 16                                       | 10                        | 8                    | 6                    |
| 2.3.                  | Технологическое оборудование предприятий общественного питания                           |                                | 50                                  | 50          |             | 16                                       | 18                        | 16                   |                      |
| 2.4.                  | Безопасность труда на предприятиях общественного питания                                 | Э                              | 34                                  | 34          |             | 16                                       | 18                        |                      |                      |
| 2.5.                  | Товароведение продовольственных товаров  |                                | 26                                  | 26          |             |  |                           | 16                   | 10                   |
|                       | <i>Профессиональный учебный цикл</i>   |                                | <i>1904</i>                         | <i>122</i>  | <i>1782</i> | <i>330</i>                               | <i>542</i>                | <i>410</i>           | <i>622</i>           |
| ПМ.<br>01             | Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования |                                | 928                                 | 62          | 866         | 165                                      | 247                       | 205                  | 311                  |
| МД<br>К.01.<br>01     | Технология обработки и мытья посуды, производственного инвентаря и оборудования          | Э                              | 122                                 | 62          | 60          | 12                                       | 26                        | 52                   | 32                   |
| УП.0<br>1             | Учебная практика (производственное обучение)   | ДЗ                             | 230                                 |             | 230         |  | 50                        |                      | 180                  |

|                   |   |    |             |            |             |            |            |            |            |
|-------------------|---|----|-------------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|
| ПП.0<br>1         | Производственная практика   | ДЗ | 576         |            | 576         | 153        | 171        | 153        | 99         |
| ПМ.<br>02         | Выполнение работ по кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов     |    | 976         | 60         | 916         | 165        | 295        | 205        | 311        |
| МД<br>К.02.<br>01 | Технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов | ДЗ | 120         | 60         | 60          | 12         | 24         | 52         | 32         |
| УП.0<br>2         | Учебная практика (производственное обучение)                                      | ДЗ | 280         |            | 280         |            | 100        |            | 180        |
| ПП.0<br>2         | Производственная практика   | ДЗ | 576         |            | 576         | 153        | 171        | 153        | 99         |
| <b>3</b>          | <b>Адаптационный учебный цикл</b>   |    | <b>138</b>  | <b>118</b> | <b>20</b>   | <b>36</b>  | <b>42</b>  | <b>36</b>  | <b>24</b>  |
| 3.1.              | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний                           |    | 46          | 46         |             | 12         | 14         | 12         | 8          |
|                   | <i>Дисциплины факультативные</i>  |    | <b>92</b>   | <b>72</b>  | <b>20</b>   | <b>24</b>  | <b>28</b>  | <b>24</b>  | <b>16</b>  |
| 3.2.              | Психология общения  |    | 46          | 38         | 8           | 12         | 14         | 12         | 8          |
| 3.3.              | Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности             |    | 46          | 34         | 12          | 12         | 14         | 12         | 8          |
|                   | <b>Консультации</b>   |    | 60          | 60         |             | 14         | 16         | 14         | 16         |
|                   | <b>Промежуточная аттестация</b>   |    | <b>12</b>   | <b>12</b>  |             |            | <b>6</b>   |            | <b>6</b>   |
|                   | <b>Итоговая аттестация</b>  |    | <b>30</b>   | <b>30</b>  |             |            |            |            | <b>30</b>  |
|                   | <b>Всего</b>  |    | <b>2520</b> | <b>598</b> | <b>1922</b> | <b>524</b> | <b>736</b> | <b>524</b> | <b>736</b> |

Формы промежуточной аттестации: проводятся по текущим оценкам и промежуточные экзамены по дисциплине «Безопасность труда на предприятиях общественного питания», МДК 01.01 «Технология обработки и мытья посуды, производственного инвентаря и оборудования». Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, классная контрольная работа, практическая работа, проверочная работа, зачет по учебной практике, производственной практике.

Комплекты контрольно-оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции разрабатываются и утверждаются учебным заведением.

Практика является обязательным разделом АОППП, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку слушателей. Предусмотрены учебная и производственная практики. Оба вида практик проводятся образовательным учреждением при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессионального цикла. Результаты фиксируются в протоколе, где отмечается практический опыт по общим и профессиональным компетенциям практикантов, присуждение разряда по рабочей профессии.

#### **4.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОП, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении АОППО, формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО (Приложение).



### 4.3. Рабочие программы дисциплин гуманитарного и естественнонаучного учебного цикла

#### 4.3.1. Рабочая программа учебной дисциплины «История родного края»

##### Паспорт рабочей программы

1. **Область применения рабочей программы:** рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий»
2. **Место учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** общеобразовательный цикл
3. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины слушатель *должен уметь:*

работать с картой Белгородской области, показывать на ней любой географический и исторический объект, сравнивать развитие нашего края в разное историческое время, давать правильную оценку тем или иным событиям, связывать события нашего края с событиями нашей страны в тот или иной период, показывать элементы обрядов и фольклора родного края; *должен знать:*

особенности развития родного края в древности, понятие «дикое поле», военную историю (особенности) края в 16 – 17 веках, занятия населения в разное время, создание Белгородской оборонительной Черты, Белгородской губернии, историю герба города Белгорода, историю Белгородского полка, сельские промыслы и ремесла 19 века, отмену крепостничества на Белгородчине, крупные выступления против помещиков, яркие события Белгородчины периода 1917 – 1999 годов, календарные праздники и обряды края, символику Белгородской области, семейные праздники и обряды, игровой фольклор, виды декоративно-прикладного искусства Белгородчины, знаменитых людей области, современных руководителей области, исторические памятники и места.

4. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 26 часов;

##### 5. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                               | Объём часов               |
|--|---------------------------|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 26                        |
| В том числе:                                     |                           |
| практические работы                              | -                         |
| Итоговая аттестация в форме (указать)            | <i>по текущим оценкам</i> |

#### 4.3.2. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

##### Паспорт рабочей программы

##### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

4. является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь:**

- использовать средства индивидуальной защиты;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины слушатель должен **знать:**

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- способы защиты населения при чрезвычайных ситуациях разного характера;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения на воде;
- порядок правила оказания первой помощи пострадавшим.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 34 часа.

**5. Объем дисциплины**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Количество часов</b> |
|---|-------------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>34</b>               |
| в том числе:  |                         |
| Практические занятия                                    | 4                       |
| Итоговая аттестация в форме (указать)<br><i>оценкам</i> | <i>по текущим</i>       |

#### **4.3.3. Рабочая программа учебной дисциплины «Математика»**

**Паспорт программы дисциплины «Математика»**

##### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины «Математика» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательную подготовку.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь:**

- выполнять арифметические действия с числами в пределах 100, легкие случаи в пределах 1000 устно;
- выполнять арифметические действия с многозначными числами письменно в пределах 10 000;
- выполнять арифметические действия с десятичными дробями;
- складывать, вычитать, умножать и делить на однозначное и двузначное число числа, полученные при измерении одной, двумя единицами измерения стоимости, длины, массы, выраженными в десятичных дробях (легкие случаи);
- находить дробь (обыкновенную, десятичную), проценты от числа; число по его доле или проценту;
- решать все простые задачи в соответствии с данной программой, составные задачи в 2,3,4 арифметических действия;
- вычислять площадь прямоугольника, объем прямоугольного параллелепипеда;
- различать геометрические фигуры и тела;
- строить с помощью линейки, чертежного угольника, циркуля, транспортира линии, углы, многоугольники, окружности в различном положении на плоскости, в том числе симметричные относительно оси, центра симметрии.

В результате освоения дисциплины слушатель должен **знать**:

- таблицы сложения однозначных чисел, в том числе с переходом через десяток;
- табличные случаи умножения и получаемые из них случаи деления;
- названия, обозначения, соотношения крупных и мелких единиц измерения стоимости, длины, массы, времени;
- числовой ряд чисел в пределах 1000000;
- дроби обыкновенные и десятичные; их получение, запись, чтение;
- геометрические фигуры и тела, свойства элементов многоугольников (треугольника, прямоугольника, параллелограмма), прямоугольного параллелепипеда;
- названия геометрических тел: пирамиды, цилиндра, конуса, шара

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 34 часа.

#### **5. Объем дисциплины**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Количество часов</b> |
|---|-------------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>34</b>               |
| в том числе:  |                         |
| Практические работы                                     | <b>34</b>               |
| Итоговая аттестация в форме (указать)<br><i>оценкам</i> | <i>по текущим</i>       |

#### **4.3.4. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экологии»**

**Паспорт программы дисциплины «Основы экологии»**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины «Основы экологии» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 «Кухонный рабочий»

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в естественно-научный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины слушатель должен *уметь*:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

В результате освоения дисциплины слушатель должен *знать*:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 26 часов.

**5. Объем дисциплины**

| Вид учебной работы                                      | <i>Количество во часов</i> |
|---|----------------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>26</b>                  |
|   |                            |
| Итоговая аттестация в форме (указать)<br><i>оценкам</i> | <i>по текущим</i>          |

#### **4.3.5 (ФК). Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»**

##### **Паспорт рабочей программы**

##### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

**Место учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** общеобразовательный цикл.

##### **2. Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель преподавания дисциплины: показать возможность физической реабилитации инвалидов и лиц с ОВЗ средствами физической культуры и спорта, улучшение их морального состояния.

Основная задача адаптивного физического воспитания состоит в формировании у занимающихся осознанного отношения к своим силам, твердой уверенности в них, готовности к смелым и решительным действиям, преодолению необходимых для полноценного функционирования человеческого организма физических нагрузок, а также потребности в систематических занятиях физическими упражнениями и вообще в осуществлении здорового образа жизни в соответствии с рекомендациями валеологии.

Дополнительные задачи:

- создание правильной основы для формирования двигательных умений и навыков, общей двигательной культуры;
- формирование равновесия;
- формирование правильной осанки;
- развитие пространственной ориентировки и точности движений;
- развитие зрительно-моторной координации.

Коррекционные задачи обуславливаются наличием у слушателей разнообразных дефектов физического и моторного развития. Каждый раздел программы, предполагает решение коррекционных задач.

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** обязательной учебной нагрузки слушателя 72 часа.

##### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                       | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>         | 72                 |
| В том числе:  |                    |
| Практические занятия  | 70                 |
| Итоговая аттестация в форме (указать) <i>по текущим оценкам</i> |                    |

#### **4.4. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин**

##### **Общепрофессиональный учебный цикл**

##### **4.4.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

## Паспорт программы дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «*Техническое оснащение и организация рабочего места*» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 «Кухонный рабочий»

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общетехнический цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 34 часа.

### 5. Объем дисциплины

| Вид учебной работы                                      | Количество часов  |
|---|-------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>34</b>         |
| в том числе:  |                   |
| Практические работы                                     | <b>12</b>         |
| Итоговая аттестация в форме (указать)<br><i>оценкам</i> | <i>по текущим</i> |

#### **4.4.2. Рабочая программа учебной дисциплины «Производственная санитария и гигиена труда»**

### **Паспорт программы дисциплины «Производственная санитария и гигиена труда»**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины «Производственная санитария и гигиена труда» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины слушатель должен *уметь*:

- соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов;
- соблюдать личную гигиену.
- выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте.
- выбирать спецодежду в соответствии с выполняемым заданием.

В результате освоения дисциплины слушатель должен *знать*:

- важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания;
- возможные типы опасностей производства (микробиологические, физические, химические, аллергические);
- основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства;
- риски в области безопасности продукции производства, существующие на рабочих местах;
- понятие о микробах и эпидемиологии в области питания;
- краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях;
- виды гельминтозов и их профилактику;
- виды мух, паразитов и грызунов и меры предупреждения заражения ими;
- пищевые отравления и их предупреждение;
- личную гигиену работников и её значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний;
- необходимость соблюдения личной гигиены;
- типы защитной одежды для разных видов работ;
- риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее);
- правила обработки открытых ран.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 40 часов.

**5. Объем дисциплины**

| <b>Вид учебной работы</b>                                       | <b>Количество во часов</b> |
|---|----------------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>         | <b>40</b>                  |
| в том числе:  |                            |
| Итоговая аттестация в форме (указать) <i>по текущим оценкам</i> |                            |

**4.4.3. Рабочая программа учебной дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»**

**Паспорт программы дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»**

**Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в

общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины слушатель должен *уметь*:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- включать электрические и газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники;

- производить санитарную обработку технологического оборудования;

- соблюдать правила безопасной работы на оборудовании.

В результате освоения дисциплины слушатель должен *знать*:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 28 часов.

**5. Объем дисциплины**

| <b>Вид учебной работы</b>                                | <b>Количество во часов</b> |
|--|----------------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>50</b>                  |
| в том числе:   |                            |
| Итоговая аттестация в форме (указать) по текущим оценкам |                            |

**4.4.4. Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность труда на предприятиях общественного питания»**

**Паспорт программы дисциплины «Безопасность труда на предприятиях общественного питания»**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины «*Безопасность труда на предприятиях общественного питания*» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий».

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлениям: выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов. а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии ОК 16-094 код 13249 «Кухонный работник» в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины слушатель должен *уметь*:

- выявлять неисправности технологического оборудования и электропроводки;
- правильно эксплуатировать технологическое оборудование;
- пользоваться защитными приспособлениями, контрольно-измерительными приборами и средствами индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве;
- правильно поднимать и переносить/перевозить тяжести вручную и с помощью тележек;
- определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками;
- убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований охраны труда и техники безопасности

В результате освоения дисциплины слушатель должен *знать*:

- основные права и обязанности человека, его рабочее время и время отдыха, регламентируемые законодательными документами;
- важность поддержания безопасных условий труда, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания;
- факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания;
- понятие инструктажа по охране труда и его виды;
- виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения;
- типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания;
- основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях;
- профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве;
- профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний;
- рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека;
- устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.
- важность соблюдения правил безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования;
- основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека;
- факторы, определяющие опасность поражения электрическим током статическое электричество и способы защиты от него.
- классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током
- способы защиты при эксплуатации электроустановок.
- требования техники безопасности к эксплуатации сосудов работающих под давлением.
- причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.
- причины взрывов баллонов сжиженным газом.
- требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
- требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.
- меры защиты, исключаяющие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования
- основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.
- свойства хладагентов и правила их хранения.

первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении и прочее.

- предельно допустимые нормы подъема и переноса тяжестей.
- общие задачи пожарной безопасности.
- основные причины пожаров.
- требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания;
- правила проведения противопожарного инструктажа;
- пути эвакуации на случай возникновения пожара.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 34 часа.

#### **5. Объем дисциплины**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Количество часов</b> |
|---|-------------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>34</b>               |
| в том числе:  |                         |
| Итоговая аттестация в форме (указать) экзамен           |                         |

#### **4.4.5. Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»**

**Паспорт программы дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий».

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлениям: выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов. а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии ОК 16-094 код 13249 «Кухонный работник» в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины слушатель должен *уметь*:

- оценивать наличие ресурсов;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- соблюдать профессиональную этику, общепринятые правила осуществления трудового устава;
- осуществлять основные трудовые операции и поручения.

В результате освоения дисциплины слушатель должен *знать*:

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов;

- Товароведная характеристика овощей, грибов и продуктов их переработки;

-Товароведная характеристика мясных продуктов, птицы, молочных продуктов;

-Товароведная характеристика яичных продуктов;

-Регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, используемую при организации хранения сырья и продуктов;

-Методы контроля качества продуктов перед их использованием;

-Способы обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения;

-Требования к качеству пищевых продуктов, сырья.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 26 часов.

#### **5. Объем дисциплины**

| <b>Вид учебной работы</b>                                | <b>Количество во часов</b> |
|--|----------------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>26</b>                  |
| в том числе:   |                            |
| Итоговая аттестация в форме (указать) по текущим оценкам |                            |

### **4.5. Рабочие программы профессиональных модулей**

#### **ПМ.01 Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования**

##### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости, нарушениями интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования.

##### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является освоение вида деятельности (ВД):

**«Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования»**

в том числе в том числе общими (ОК), профессиональными (ПК) и личностными результатами:

ОК. 1 Понимать сущность и социальную значимость своей 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.

ОК. 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК. 1.1 Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, производственного инвентаря.

ПК. 1.2 Составлять специальные моющие растворы.

|       |   |
|-------|---|
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела |
|-------|---|

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места к производственной деятельности;
- обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и производственного инвентаря;
- обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания;
- подготовки специальных моющих растворов.

уметь:

У1– подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;

У2– производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь;

У3 – производить уборку производственных помещений;

У4– готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;

У5 – проводить дезинфекцию рабочего места;

У6 - использовать индивидуальные средства защиты

У7- осуществлять сбор посуды по видам

У8 – содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде;

У9– заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;

У10 – собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;

У11 – очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место;

знать:

31- виды моющих средств;

32 - предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств;

33 - предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств;

34- средства индивидуальной защиты;

3!- способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;

35 - правила очистки посуды;

36- способы выбора моющих средств;

37- особенности мойки и просушивания варочных котлов;

38 - особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки,.....

39- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения

310 – технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования;

311 – нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы;

312 - правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря и освоение соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 928 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 122 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа;

лабораторно-практические работы – 60 часов;

учебной практики – 230 часов;

производственной практики – 576 часов.

## **ПМ.02 Выполнение работ по кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 13249

«Кухонный рабочий» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости, нарушениями интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является освоение вида деятельности (ВД):

### **«Выполнение работ по кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов»**

в том числе общими (ОК), профессиональными (ПК) и личностными результатами:

ОК. 1 Понимать сущность и социальную значимость своей 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.

ОК. 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК. 2.1 Производить кулинарную обработку сырья

ПК. 2.2 Подготавливать полуфабрикаты из овощей и грибов

ПК. 2.3 Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы

ПК. 2.4 Подготавливать полуфабрикаты из рыбы

|       |   |
|-------|---|
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела |
|-------|---|

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **Производить обработку традиционных овощей и грибов**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт:**

-подготовки рабочего места для обработки традиционных видов овощей и грибов;

-подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе обработки традиционных видов овощей и грибов;

-производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.

**уметь:**

- соблюдать условия хранения традиционных видов овощей и грибов;
  - проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей и грибов с учетом дальнейшего использования в блюдах;
  - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей и грибов;
- минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов.

**знать:**

- ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов;
- пищевую ценность различных видов овощей и грибов;
- требования к качеству традиционных видов овощей и грибов;
- правила хранения традиционных видов овощей.
- примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки;
- требования к качеству обработанных овощей и грибов;
- методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов.
- использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: промывании, очистке (механической и ручной), доочистке, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи;
- способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов;
- правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

**Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки рабочего места для обработки мяса и домашней птицы;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд;
- производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.

**уметь:**

- соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде;
- проверять органолептическим способом пригодность мяса и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- требования к качеству замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы;
- правила хранения замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы с учетом требований техники безопасности.

**Подготавливать рыбные полуфабрикаты**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- подготавливать рабочее место для обработки рыбы;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов;
- производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.

**уметь:**

- соблюдать условия хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде;
- проверять органолептическим способом годность рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных полуфабрикатов.

**знать:**

- ассортимент рыбных полуфабрикатов;
- требования к качеству замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов;
- правила хранения замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке рыбных полуфабрикатов;
- использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 976 часов, в том числе:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;  
лабораторно-практические работы – 60 часов;  
учебной практики – 280 часов;  
производственной практики – 576 часов.

#### **4.6. Программы учебной и производственных практик**

##### ***4.6.1. Рабочая программа учебной практики по профессии 13249 «Кухонный рабочий»***

##### **Паспорт рабочей программы учебной практики (УП.01)**

##### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» на базе коррекционного образования. Форма обучения дневная. Уровень: профессиональная подготовка.

##### **2. Место учебной практики в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:**

Данная программа является частью специального курса профессионального цикла. Практическое обучение слушателей проводится в мастерской. Содержание практики определяется требованиями рабочей программы.

##### **3. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики:**

Целью практики является комплексное освоение слушателями всех видов профессиональной деятельности по профессии *13249 «Кухонный рабочий»*, формирование общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение слушателями опыта практической работы по профессии.

Задачами учебной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Кухонный рабочий».

В результате освоения программы по учебной практике УП.01 кухонный рабочий 2-3 разряда должен:

##### **иметь практический опыт:**

- подготовки рабочего места к производственной деятельности;
- обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и производственного инвентаря;
- обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания;
- подготовки специальных моющих растворов.

##### **уметь:**

- У1 – подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;
- У2 – производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь;
- У3 – производить уборку производственных помещений;
- У4 – готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;
- У5 – проводить дезинфекцию рабочего места;
- У6 – использовать индивидуальные средства защиты
- У7 – осуществлять сбор посуды по видам
- У8 – содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде;
- У9 – заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;
- У10 – собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
- У11 – очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы УП.01:** обучение в учебных мастерских 230 часов.

**5. Объем учебной практики**

| <b>Объем учебной практики</b> | <b>Кол-вочасов</b> |
|-------------------------------|--------------------|
| Максимальная нагрузка         | <b>230</b>         |
| I курс                        | 50                 |
| II курс                       | 180                |

**В результате освоения программы по учебной практике УП.02** кухонный рабочий 2-3 разряда должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки рабочего места для обработки традиционных видов овощей и грибов;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе обработки традиционных видов овощей и грибов;
- подготовки рабочего места для обработки мяса и домашней птицы;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд;
- подготавливать рабочее место для обработки рыбы;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов;
- производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.

**уметь:**

- соблюдать условия хранения традиционных видов овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей и грибов с учетом дальнейшего использования в блюдах;

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей и грибов;

минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов;

-соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде;

-проверять органолептическим способом пригодность мяса и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;

-обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

-соблюдать условия хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде;

-проверять органолептическим способом годность рыбы;

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных полуфабрикатов.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы УП.02:** обучение в учебных мастерских 280 часов.

**5.Объем учебной практики**

| <b>Объем учебной практики</b> | <b>Кол-вочасов</b> |
|-------------------------------|--------------------|
| Максимальнаянагрузка          | <b>280</b>         |
| I курс                        | 100                |
| II курс                       | 180                |

***4.6.2.Рабочая программа производственной практики ПП01, ПП02 по профессии 13249 «Кухонный рабочий»***

**Паспорт рабочей программы производственной практики ПП.01**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственной практики является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» на базе коррекционного образования.

Форма обучения дневная. Уровень: профессиональная подготовка.

**2. Место производственной практики в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки:**

Данная программа является частью специального курса профессионального цикла. Содержание практики определяется требованиями рабочей программы. Производственная практика может проводиться как в мастерской, так и в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и образовательным учреждением.

**3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:**

Целью практики является комплексное освоение слушателями всех видов профессиональной деятельности по профессии Кухонный рабочий,

формирование общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение слушателями опыта практической работы по профессии.

Задачами производственной практики является закрепление и совершенствование, приобретенных в процессе обучения, профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Кухонный рабочий».

В результате освоения программы по производственной практике ПП.01 кухонный рабочий 2-3 разряда должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки рабочего места к производственной деятельности;
- обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и производственного инвентаря;
- обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания;
- подготовки специальных моющих растворов.

**уметь:**

У1 – подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;

У2 – производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь;

У3 – производить уборку производственных помещений;

У4 – готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;

У5 – проводить дезинфекцию рабочего места;

У6 – использовать индивидуальные средства защиты

У7 – осуществлять сбор посуды по видам

У8 – содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде;

У9 – заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;

У10 – собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;

У11 – очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы:**

обучение на предприятии(учебные мастерские) 576 часов.

**5. Объем производственной практики**

| Объем производственной практики | Кол-во часов |
|---------------------------------|--------------|
| Производственная практика       | 576          |
| I курс                          | 324          |
| II курс                         | 252          |

В результате освоения программы по производственной практике ПП.02 кухонный рабочий 2-3 разряда должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки рабочего места для обработки традиционных видов овощей и грибов;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе обработки традиционных видов овощей и грибов;
- подготовки рабочего места для обработки мяса и домашней птицы;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд;
- подготавливать рабочее место для обработки рыбы;
- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов;
- производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.

**уметь:**

- соблюдать условия хранения традиционных видов овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей и грибов с учетом дальнейшего использования в блюдах;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей и грибов;
- минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов.
- соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде;
- проверять органолептическим способом пригодность мяса и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- соблюдать условия хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде;
- проверять органолептическим способом годность рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных полуфабрикатов.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы:**

обучение на предприятии (учебные мастерские) 576 часов.

**5.Объем производственной практики ПП.02**

| <b>Объем производственной практики</b> | <b>Кол-во часов</b> |
|--|---------------------|
| Производственная практика              | 576                 |
| I курс                                 | 324                 |
| II курс                                | 252                 |

**4.7. Рабочие программы адаптационных дисциплин**

*4.7.1. Рабочая программа дисциплины адаптационного учебного цикла «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»*

**1. Область применения программы**

Программа адаптационной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов. Практика показала, что особенности психофизического развития слушателей данной категории затрудняют их вхождение в социум. Курс занятий «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» направлен на подготовку слушателей к самостоятельной жизни.

## **2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» является частью адаптационного учебного цикла адаптированной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не имеющих основного общего образования.

### **3. Цели и задачи дисциплины**

Целью курса является формирование у детей-инвалидов и лиц с ОВЗ теоретических знаний, умений и практических навыков, необходимых для разнообразных социальных взаимодействий, формирование у них правовой культуры личности, воспитание гражданской позиции, навыков самостоятельной работы.

#### **Задачи дисциплины:**

- формирование представлений об основах и механизмах социальной адаптации;
- формирование знаний об основополагающих международных документах, относящихся к правам инвалидов, основах гражданского, семейного, трудового законодательства, основных правовых гарантиях инвалидов в области социальной защиты, образования и занятости;
- формирование умений работать с нормативными правовыми документами;
- формирование навыков защищать свои права в соответствии с законодательством в различных жизненных и профессиональных ситуациях;
- формирование умений анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

#### **В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:**

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидов в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

#### **В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:**

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;

- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявления, обращения;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

#### **4.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы:**

Объем адаптационной дисциплины 46 часов.

#### **5. Объем дисциплины**

| <b>Вид учебной работы</b>                                | <b>Количество часов</b> |
|--|-------------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>46</b>               |
| в том числе:   |                         |
| Практическиеработы                                       | -                       |
| Итоговая аттестация в форме (указать) по текущим оценкам |                         |

### **Рабочие программы дисциплин факультативного цикла**

#### *4.7.2. Рабочая программа дисциплины адаптационного учебного цикла «Психология общения»*

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

**Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки:** дисциплина факультативная

**В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:**

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, виды общения;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- приемы саморегуляции в процессе общения.

**В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:**

- применять техники и приемы эффективного общения;
- свободно общаться с людьми, выслушивать их, аргументировать свою точку зрения;
- создавать атмосферу доброжелательности в процессе общения;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 46 часов.

#### **5. Объем дисциплины**

| Вид учебной работы                                       | Количество часов |
|--|------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>46</b>        |
| в том числе:   |                  |
| Практическиеработы                                       | 8                |
| Итоговая аттестация в форме (указать) по текущим оценкам |                  |

*4.7.3. Рабочая программа дисциплины адаптационного учебного цикла  
«Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности»*

**1. Область применения программы**

Программа факультативного цикла является частью адаптированной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Практика показала, что особенности психофизического развития слушателей с умеренной и средней степенью умственной недостаточностью затрудняет их вхождение в социум. Курс занятий «Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности» направлен на подготовку слушателей к самостоятельной жизни.

**2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

Дисциплина «Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности» является частью факультативного учебного цикла адаптированной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- особенности интеллектуального труда слушателя на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- способы самоорганизации учебной деятельности;

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;

- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы.

#### **Объем адаптационной дисциплины**

Объем адаптационной дисциплины 46 часов, в том числе теоретические занятия – 34 часа.

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Количество часов</b>   |
|---|---------------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>50</b>                 |
| В том числе практические занятия                        | 12                        |
| Итоговая аттестация в форме (указать)                   | <i>по текущим оценкам</i> |

### **4.8. Программа государственной итоговой аттестации**

#### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» разработана на основании:

- с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в редакции от 31.01.2014)

- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации».

Программа итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения колледжа, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;

- содержание программы учитывает уровень требований профессионального стандарта «Повар». Программа итоговой аттестации составлена с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей-инвалидов и обучающихся с ОВЗ (с нарушениями в умственном развитии). Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки выпускников, освоивших адаптированную программу профессиональной подготовки. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к итоговой аттестации. Конечной целью обучения является подготовка

профессионала, обладающего не только совокупностью теоретических знаний, но и готового решать практические профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки выпускника. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

В программе итоговой аттестации разработана тематика выпускных практических квалификационных работ и варианты тестовых заданий, которые отвечают следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, современность используемых средств.

Организация и проведение итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава и мастеров производственного обучения ОГАПОУ «ВИТ», систематичность в организации контроля в течение всего процесса обучения слушателей в техникуме.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие все требования адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом профессии.

В программе итоговой аттестации определены:

- вид итоговой аттестации;
- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации;
- процедура проведения итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания слушателям на итоговую аттестацию;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях экзаменационной комиссии;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа итоговой аттестации ежегодно обновляется методической комиссией преподавателей, реализующих АОППП (программу профессиональной подготовки) по профессии 13249 «Кухонный рабочий» и утверждается директором.

## **1. Паспорт программы итоговой аттестации**

### **1.1. Область применения программы итоговой аттестации**

Итоговая аттестация является завершающей частью обучения по адаптированной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

### **1.2. Цели и задачи итоговой аттестации**

Целью итоговой аттестации является установление степени готовности

слушателя к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа государственного образца (свидетельство) об уровне квалификации.

Задачи:

- определение способности образовательного учреждения давать качественную профессиональную подготовку по профессии «Кухонный рабочий»;
- формирование и организация работы аттестационной комиссии;
- определение степени сформированности у выпускников профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда.

### 1.3. Количество часов, отводимое на итоговую аттестацию:

|    |                            |    |
|----|----------------------------|----|
| ИА | Итоговая аттестация, всего | 30 |
|----|----------------------------|----|

## 2. Структура и содержание итоговой аттестации

### 2.1. Вид проведения итоговой аттестации:

Видом итоговой аттестации выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий» является выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной части в форме тестирования. Данный вид испытаний учитывает особенности выпускников с нарушениями в умственном развитии и позволяет наиболее полно проверить освоенность ими профессиональных компетенций.

### 2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» и годовому календарному графику учебного процесса на 2022-2023 учебный год, устанавливаются следующие этапы и сроки проведения итоговой аттестации:

| №  | Этапы подготовки и проведения ИА                          | Сроки проведения |
|----|---|------------------|
| 1. | Подготовка материалов по тестированию слушателей          | Декабрь 2023     |
| 2. | Подготовка выпускной практической квалификационной работы | Июнь 2024        |
| 3. | Защита выпускной практической квалификационной работы     | Июнь 2024        |

### 2.3. Форма и процедура проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ОВЗ проводится на основании Порядка проведения ИА по образовательным программам СПО и Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, использование услуг сурдопереводчика, использование специальных технических средств.

Организация выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы включает следующие этапы:

***1 этап. Выполнение выпускной практической квалификационной работы***

| Этап выполнения | Содержание  | Период выполнения |
|-----------------|---|-------------------|
| Подготовка      | Выбор темы работы. Сбор, изучение и систематизация информации, необходимой для выполнения работы.                       | Январь 2024       |
| Разработка      | Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой выпускной практической квалификационной работы.         | Май 2024          |
| Оформление      | Оформление работы в соответствии с критериями и требованиями, указанными в программе ИА. Подготовка презентации работы. | Май 2024          |

***2 этап. Контроль за выполнением слушателями выпускной практической квалификационной работы и оценка качества её выполнения***

| Вид контроля | Эксперт   | Содержание контроля  | Период контроля |
|--------------|---|--|-----------------|
| Текущий      | Мастер производственного обучения   | Поэтапная проверка в ходе выполнения слушателями работ, предусмотренных темой ВПКР.<br>Фиксация результатов выполнения в дневнике учета учебно-производственных работ слушателя          | Май 2024        |
| Итоговый     | Мастер производственного обучения, преподаватель спецдисциплин, зам.директора по УР | Окончательная проверка и утверждение завершённой и оформленной выпускной практической квалификационной работы, оценка качества её выполнения. Решение о допуске выпускника к защите ВПКР | Июнь 2024       |

**2.4. Содержание итоговой аттестации**

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий» устанавливается тематика выпускной практической квалификационной работы и разрабатываются варианты тестовых заданий.

Обязательным требованием для выпускной практической квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию профессионального цикла и предъявление к оценке освоенных слушателями

компетенций. Закрепление темы выпускных практических квалификационных работ за слушателями и назначение руководителей ВПКР осуществляется путем издания приказа директора техникума. Содержание тестовых заданий разрабатывается преподавателями спецдисциплин на основе теоретического материала, освоенного слушателями в течение всего курса обучения.

#### **2.4.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ**

Темы ВПКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию профессионального цикла. Перечень тем по ВПКР разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов и мастерами производственного обучения в рамках профессионального цикла, рассматривается на заседаниях ПЦК преподавателей, утверждается директором техникума.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в мастерских и лабораториях техникума. Мастер производственного обучения и преподаватель спецдисциплин своевременно подготавливают необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Слушателям сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

#### **2.4.2. Содержание тестовых заданий**

Тестовые задания разработаны на основе учебного материала, освоенного выпускниками в процессе обучения по программе профессиональной подготовки, и содержат вопросы из различных модулей специальных дисциплин. Данная форма позволяет оценить степень усвоения выпускником теоретического материала.

#### **2.5. Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы**

К итоговой аттестации допускаются слушатели с ОВЗ и дети-инвалиды, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации», с изменениями).

#### **2.6. Защита выпускной квалификационной работы**

Выпускная тестовая экзаменационная работа и защита выпускной практической квалификационной работы проводятся на открытых заседаниях экзаменационной комиссии по профессии, с участием не менее двух третей ее состава.

Заседания экзаменационной комиссии проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику.

Защита выпускной практической квалификационной работы проводится в следующей последовательности:

- выпускник представляется комиссии и получает задание на выполнение практической части работы;

- мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику, заключение на выполненную квалификационную работу в комиссию.

- выпускник делает доклад не более 10 минут, в котором он должен кратко изложить основные положения работы, выводы. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;

- члены экзаменационной комиссии задают вопросы слушателю по теме и профилю профессии;

- выпускник отвечает на вопросы теоретического и практического характера, связанные с темой защищаемой работы.

Заседания экзаменационной комиссии протоколируются секретарем и подписываются всем составом экзаменационной комиссии. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы;

- присуждение разряда.

Члены экзаменационной комиссии фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания.

Решение об оценке за выполнение и защиту выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы, о присвоении разряда принимается экзаменационной комиссией на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение экзаменационной комиссии об оценке выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы выпускником, о присвоении разряда по профессии 13249 «Кухонный рабочий» оформляется итоговым протоколом, торжественно объявляется выпускникам Председателем экзаменационной комиссии в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

### **3. Условия реализации программы итоговой аттестации**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы итоговой аттестации на этапе подготовки к итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах и мастерских производственного обучения ОГАПОУ «ВИТ»:

Оборудование кабинетов:

- рабочие места для преподавателя и мастера производственного обучения;

- компьютер;

- рабочие места для слушателей;

- график проведения консультаций по выполнению выпускной практической квалификационной работы;

- учебная литература.

Оборудование рабочих мест мастерских:

- инструменты, приспособления, инвентарь для выполнения отделочных работ;
- контрольно-измерительные приборы;
- технологические (инструкционно-технологические) карты для выполнения работ комплексного характера (простых и сложных).

Для защиты выпускной практической квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет ОГАПОУ «ВИТ»

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов экзаменационной комиссии;
- место для размещения родителей выпускников с ОВЗ и детей-инвалидов (указавших на необходимость собственного присутствия в заявлении о создании специальных условий);
- компьютер, мультимедиа проектор, экран.

### **3.2. Информационно-документационное обеспечение экзаменационной комиссии**

На заседания экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки;
  - Программа итоговой аттестации выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий»
- сводная ведомость итоговых оценок;
- приказ директора об утверждении тематики выпускных практических квалификационных работ;
- приказ об утверждении состава экзаменационной комиссии;
  - книга протоколов заседаний экзаменационной комиссии по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

### **3.3. Кадровое обеспечение итоговой аттестации**

#### **3.3.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава итоговой аттестации**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных практических квалификационных работ: наличие среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессии 13249 «Кухонный рабочий»

#### **3.3.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период итоговой аттестации**

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения итоговой аттестации в состав комиссии включаются руководители выпускных практических квалификационных работ, преподаватели спецдисциплин, мастера производственного обучения, представители администрации техникума.

Кандидатура председателя экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

## **4. Оценка результатов итоговой аттестации**

### **4.1. Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ**

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, знает профессиональную терминологию, требования безопасности труда; задание выполнено качественно, аккуратно, без существенных ошибок;

- оценка «4» (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, знает профессиональную терминологию, требования безопасности труда; задание выполнено качественно, аккуратно, но с небольшими недочетами;

- оценка «3» (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, слабом владении профессиональной терминологией и требованиями безопасности труда; задание выполнено с существенными недочетами.

- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, не владеет профессиональной терминологией и требованиями безопасности труда; допущены серьезные ошибки в выполнении задания, либо задание не выполнено.

### **4.2. Критерии оценок тестовых заданий для итоговой аттестации**

|                           |                                  |
|---------------------------|----------------------------------|
| «5» (отлично)             | - от 22 до 25 правильных ответов |
| «4» (хорошо)              | - от 17 до 21 правильных ответов |
| «3» (удовлетворительно)   | - от 10 до 16 правильных ответов |
| «2» (неудовлетворительно) | - от 1 до 9 правильных ответов   |

### **4.3. Порядок подачи апелляции**

В случае если выпускник с ОВЗ или ребенок-инвалид не согласен с оценкой его результатов итоговой аттестации или её организацией, он может подать апелляцию в установленном порядке (Приказ Министерства образования и науки №968 от 16.08.2013).

## **5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы**

### **5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.**

Текущий контроль успеваемости обучающихся - это систематическая проверка, проводимая педагогом в ходе осуществления образовательной деятельности в соответствии с адаптированной образовательной программой. Проведение текущего контроля направлено на обеспечение выстраивания образовательного процесса максимально-эффективным образом для достижения результатов освоения адаптированной образовательной программы. Текущий контроль знаний может иметь следующие виды: входной и рубежный. Формами текущего контроля успеваемости могут быть оценка устных ответов обучающихся, самостоятельной, практической и контрольных работ. Оценки выставляются в журнал теоретического обучения по пятибалльной системе.

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 предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Формы текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

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.

Целью промежуточной аттестации являются:

- объективное установление фактического уровня освоения адаптированной образовательной программы и достижение результатов освоения адаптированной образовательной программы обучающимися с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями);

- оценка достижений конкретного обучающегося, позволяющая выявить пробелы в освоении им адаптированной образовательной программы;

- оценка динамики индивидуальных образовательных достижений;

- обеспечение основания перевода обучающегося с курса на курс и допуск к итоговой аттестации. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине;

- экзамен, экзамен квалификационный.

Уровень подготовки обучающегося на дифференцированном зачете оценивается по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно) и вносятся в журналы учебных занятий на соответствующих листах.

Промежуточная аттестация лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) подразделяется на:

- семестровую аттестацию - оценку качества усвоения обучающимися содержания какой-либо части учебного предмета по итогам семестра на основании текущей аттестации;
- годовую аттестацию - оценку качества усвоения обучающимися всего объема содержания учебного предмета или циклов за учебный год.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися. При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы учебного предмета (дисциплины, курса, модуля), практики и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

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

Фонды оценочных средств доводятся до сведения обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) в доступной для них форме.

## **5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья**

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий» является обязательной и осуществляется после освоения программы в полном объеме.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план).

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 государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

В специальные условия могут входить: 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.

После окончания техникума выпускникам, освоившим программу, профессиональной подготовки в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

## **6. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекается педагог-психолог, социальный педагог.

| Должность          | Обязанности  |
|--------------------|--|
| Социальный педагог | <p>Осуществляет комплекс мероприятий по воспитанию, образованию, развитию и социальной защите личности в учреждениях, организациях и по месту жительства обучающихся (воспитанников, детей).</p> <p>Изучает особенности личности обучающихся (воспитанников, детей) и их микросреды, условия их жизни.</p> <p>Выявляет интересы и потребности, трудности и проблемы, конфликтные ситуации, отклонения в поведении обучающихся (воспитанников, детей) и своевременно оказывает им социальную помощь и поддержку.</p> <p>Выступает посредником между обучающимися (воспитанниками, детьми) и учреждением, организацией, семьей, средой, специалистами различных социальных служб, ведомств и административных органов.</p> <p>Определяет задачи, формы, методы социально-педагогической работы с обучающимися (воспитанниками, детьми), способы решения личных и социальных проблем, используя современные образовательные технологии, включая информационные, а также цифровые образовательные ресурсы. Принимает меры по социальной защите и социальной помощи, реализации прав и свобод личности обучающихся (воспитанников, детей).</p> <p>Организует различные виды социально значимой деятельности обучающихся (воспитанников, детей) и взрослых, мероприятия, направленные на развитие социальных инициатив, реализацию</p> |

|                  |  |
|------------------|--|
|                  | <p>социальных проектов и программ, участвует в их разработке и утверждении.</p> <p>Способствует установлению гуманных, нравственно здоровых отношений в социальной среде.</p> <p>Содействует созданию обстановки психологического комфорта и безопасности личности обучающихся (воспитанников, детей), обеспечивает охрану их жизни и здоровья.</p> <p>Организует разнообразные виды деятельности обучающихся (воспитанников, детей), ориентируясь на особенности их личности, развитие их мотивации к соответствующим видам деятельности, познавательных интересов, способностей, используя компьютерные технологии, в т.ч. текстовые редакторы и электронные таблицы в своей деятельности.</p> <p>Участвует в осуществлении работы по трудоустройству, патронату, обеспечению жильем, пособиями, пенсиями, оформлению сберегательных вкладов, использованию ценных бумаг обучающихся (воспитанников, детей) из числа сирот и оставшихся без попечения родителей.</p> <p>Взаимодействует с преподавателями, родителями (лицами, их заменяющими), специалистами социальных служб, семейных и молодежных служб занятости, с благотворительными организациями и др. в оказании помощи обучающимся (воспитанникам, детям), нуждающимся в опеке и попечительстве, с ограниченными физическими возможностями, девиантным поведением, а также попавшим в экстремальные ситуации.</p> <p>Участвует в работе педагогических, методических советов, в других формах методической работы, в подготовке и проведении родительских собраний, оздоровительных, воспитательных и других мероприятий, предусмотренных образовательной программой, в организации и проведении методической и консультативной помощи родителям (лицам, их заменяющим) обучающихся (воспитанников, детей).</p> <p>Оказывать инвалидам помощь, необходимую для получения в доступной для них форме информации о правилах предоставления услуги (услуг), в том числе об оформлении необходимых для получения услуги (услуг) документов, о совершении ими других необходимых для этого действий</p> |
| Педагог-психолог | <p>Осуществлять профессиональную деятельность, направленную на сохранение психического, соматического и социального благополучия (воспитанников) в процессе воспитания и обучения в лицее.</p> <p>Содействовать охране прав личности в соответствии с Конституцией РФ по охране прав ребенка.</p> <p>Способствовать гармонизации социальной сферы техникума и осуществлять превентивные мероприятия по профилактике возникновения социальной дезадаптации.</p> <p>Определять факторы, препятствующие развитию личности обучающихся и принимать меры по оказанию различного вида психологической помощи.</p> <p>Оказывать помощь обучающимся, родителям или лицам их заменяющим, педагогическому коллективу в решении конкретных проблем.</p> <p>Проводить психическую диагностику различного профиля и предназначения.</p> <p>Составлять психолого - педагогические заключения по материалам исследовательских работ с целью ориентации преподавательского</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>коллектива, а также родителей в проблемах личностного и социального развития обучающихся.</p> <p>Участвовать в планировании и разработке развивающих и коррекционных программ образовательной деятельности с учетом индивидуальных и половозрастных особенностей личности обучающихся, способствовать развитию у них готовности к ориентации в различных ситуациях жизненного и профессионального самоопределения.</p> <p>Осуществляет психологическую поддержку творчески одаренных обучающихся, содействует их развитию и поиску.</p> <p>Определять степень отклонений (умственных, физических, эмоциональных) в развитии обучающихся, а также различного вида нарушений социального развития и проводить их психолого - педагогическую коррекцию.</p> <p>Формировать психологическую культуру обучающихся, педагогических работников и родителей, в том числе и культуру полового воспитания.</p> <p>Консультировать работников образовательного учреждения по вопросам развития данного учреждения, практического применения психологии, ориентированной на повышение социально-психологической компетентности обучающихся, педагогических работников, родителей.</p> <p>Участвовать в разработке методических и инструктивных документов для персонала, в проведении инструктажа персонала техникума по вопросам доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в части соблюдения правил этики и деонтологии, психологических аспектов общения и взаимодействия с инвалидами при оказании им помощи.</p> <p>Оказывать содействие сотрудникам техникума, специалистам в подготовке информационных материалов в доступной форме для инвалидов с нарушениями умственного и психического развития</p> <p>Оказывать сотрудникам организации содействие в установлении должного контакта с клиентами при оказании услуг инвалидам с интеллектуальными и поведенческими нарушениями.</p> |
|--|--|

## **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) адаптированной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

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

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в

расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Обеспечивается доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

### **6.3. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения.**

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья, отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся, создана безбарьерная архитектурная среда в учебном корпусе, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно-гигиенических помещений.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки.

Кабинеты, в которых обучаются лица с ОВЗ, оборудованы компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийными проекторами). Особую роль в обучении лиц с ОВЗ играют видеоматериалы.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по профессии 13249 «Кухонный рабочий» и особым образовательным потребностям обучающихся с ОВЗ.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- компьютер и мультимедиапроектор (рабочее место преподавателя).

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»%

- Доска классная
- Монитор ЖК 19 LG Flatron W1942S(2)
- Принтер Canon LBP 6030B USB 2.0
- Системный блок
- Стеллаж выставочный на металлическом каркасе
- Шкаф для документов
- Шкаф для документов
- Шкаф для одежды 700\*424\*1905
- Шкаф для учебно-наглядных пособий

Лаборатория «Учебная кухня ресторан»:

- Стол производственный NICOLD НСО-18/6П
- Стол производственный NICOLD НСО-18/6П
- Ванна моечная NICOLD НСО1М-10/6БП -6шт.
- Эл.водонагреватель 50 л. AVEX.
- Шкаф жарочный Abat ШЖЭ-3-01 -2шт.
- Индукционная плита Grill Master Ф4ИП/800
- Холодильник «Атлант 268»
- Шкаф кухонный Gastrolux ШК-105
- Стеллаж кухонный Техно-ТТ СТР-315/903
- Мясорубка ТМ-32М
- Электрокофеварка Centek СТ-1161
- Слайсер VIATTO HBS-300
- Мультиварка
- Весы ВНЦ 2/1 1-Т- 6шт.
- Набор «Карвинг» - 4шт.
- Шкаф
- Весы BE 15TE2
- Кассовый аппарат
- Ноутбук HP 15-rb026ur, 15.6", черный
- Пароконвектомат
- Пароконвектомат ПКА 6-1/3П с парогенератором
- Печь конвекционная
- Печь ХПЭ-750/500.31 3х секц.
- Подставка под пароконвектомат
- Холодильник "Атлант"2835-080
- Холодильный шкаф "МХМ"Капри П-490СК
- Шкаф пекарский
- Ванна моечная ВСМ-3/430-ЮТ-Э
- Ванна моечная ВСМ-3/430-ЮТ-Э
- Стол письменный
- Стол письменный
- Стол разделочный-12шт
- Венчик нерж.
- Гастроемкость нерж. 1/1-20 (530x330x20мм)
- Гастроемкость нерж. 1/1-65(530x330x65мм)
- Доска раздел. 180\*270 Д02
- Кастрюля нерж. 2,0л д-19 см.
- Кастрюля нерж. 2,0л д-21,5см.
- Кастрюля нерж. 2,0л д-23,5см.
- Коврик силиконовый
- Лопатка конд. силик.
- Лопатка конд. силик. пласт.
- Нож Argos поварской
- Нож кухонный С05
- Нож столовый
- Нож универсальн.
- Овощечистка
- Сито нерж. д.-23см
- Сковорода нерж, д-24см.
- Сотейник нерж. 0,9л.
- Соусник фарф. 50мл.
- Форма конд. нерж. Квадрат 9x9 см
- Форма конд. нерж. Кольцо д.-10см
- Форма конд. нерж. Кольцо д.-13см

- Форма конд. нерж.  
Кольцо д.-8см

- Форма конд. нерж. Кольцо  
д.-8см перф

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;  
Залы:
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Наглядные пособия обучения:

Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Товароведение пищевых продуктов», включающее в себя презентации учебных курсов.

Учебно-методические пособия по проведению практических занятий.

Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков.

Наглядные пособия (учебники, терминологические словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ).

#### **6.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Практика является обязательным разделом образовательной программы по профессии 13249 «Кухонный рабочий», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованном кабинете, оснащённом необходимым оборудованием и инструментами и на территории техникума. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва 45 минут и технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях направления деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

### **6.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

В ОГАПОУ «ВИТ» ведется специализированный учет детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. Эту работу ведут администрация техникума, социально - психологическая служба.

На сайте техникума в разделе «Приемная комиссия» размещена информация об условиях поступления в техникум детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В техникуме работает система профориентационной работы, в том числе ориентированная и на детей - инвалидов и лиц с ОВЗ. Основными формами профориентационной работы являются дни открытых дверей, консультации для детей – инвалидов, лиц с ОВЗ и родителей (законных представителей) по вопросам приема и обучения, участие слушателей в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства.

Организационно-педагогическое сопровождение детей – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и включает в себя:

- рациональный подход к составлению расписания учебных занятий,
- подбор и разработка учебных материалов,
- контроль посещения занятий,
- помощь в организации самостоятельной работы,
- организацию индивидуальных и групповых консультаций,
- проведение индивидуальных занятий или занятий в малых группах по отдельным дисциплинам,
- мониторинг результатов текущего контроля и промежуточной аттестации,
- коррекцию взаимодействия преподавателей и слушателей,
- консультирование педагогов по вопросам психофизических особенностей данной категории, проведение инструктажей, консультаций и семинаров для преподавателей и сотрудников.

Психолого-педагогическое сопровождение слушателей направлено на гармонизацию эмоционального фона слушателей, снятие нервно-психического напряжения, коррекцию самооценки, развитие психических функций (памяти, мышления, воображения, внимания), повышение мотивации формирование самостоятельности, ответственности и активной жизненной позиции, преодоление отчужденности и формирование коммуникативных навыков. Используются методы психологического сопровождения на всех этапах обучения и реабилитации: индивидуальные

консультации, беседы, диспуты, упражнения с элементами тренинга, групповые психокоррекционные занятия (согласно рекомендациям ПМПК и МСЭ), и др.

Целью профилактически-оздоровительного направления является сохранение и укрепление физического здоровья слушателей с учётом рекомендаций МСЭ. В техникуме предусмотрено освоение дисциплины «Физическая культура» для детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

Дополнительное образование является структурной единицей всей образовательной системы техникума и ориентировано на решение проблем социальной адаптации, профессионального самоопределения детей с особыми образовательными потребностями. Дополнительное образование слушателей в техникуме реализуется через организацию внеурочной работы, которая проводится кураторами групп, мастерами производственного обучения и педагогами доп. образования, преподавателями физической культуры. Дети - инвалиды и лица с ОВЗ имеют возможность принимать участие во всех мероприятиях, проводимых техникумом, посещать спортивные секции и творческие объединения. Регулярно проводятся общие праздники, экскурсии для обучающихся и слушателей техникума.

Дети - инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья имеют равную с другими обучающимися возможность принимать участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.

#### **6.6. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе**

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

В образовательном процессе с целью улучшения качества обучения и учета индивидуальных психофизических особенностей, оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений, создания комфортного психологического климата в группе, с учетом рекомендаций для разных групп обучаемости могут использоваться образовательные технологии:

| <b>Технологии</b> | <b>Цель</b> | <b>Адаптированные методы</b> | <b>Группы обучаемости</b> |
|-------------------|-------------|------------------------------|---------------------------|
|-------------------|-------------|------------------------------|---------------------------|

|  |   |   |                    |
|--|---|---|--------------------|
| Проблемное обучение                        | Развитие познавательной способности, активности, творческой самостоятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов           | Поисковые методы, постановка познавательных задач с учетом индивидуального социального опыта и особенностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов   | I группа           |
| Концентрированное обучение                 | Создание блочной структуры учебного процесса, наиболее отвечающей особенностям здоровья обучающихся с ОВЗ и инвалидов | Методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся с ОВЗ и инвалидов  | I, II и III группы |
| Модульное обучение                         | Гибкость обучения, его приспособление к индивидуальным потребностям обучающихся с ОВЗ и инвалидов                     | Индивидуальные методы обучения: индивидуальный темп, график обучения с учетом уровня базовой подготовки обучающихся с ОВЗ и инвалидов   | I, II и III группы |
| Дифференцированное обучение                | Создание оптимальных условий для выявления индивидуальных интересов и способностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов      | Методы индивидуального личностно ориентированного обучения с учетом ОВЗ и личностных психолого-физиологических особенностей   | I, II и III группы |
| Развивающее обучение                       | Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности обучающихся с ОВЗ и инвалидов                               | Вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, развитие сохранных возможностей   | I, II группы       |
| Социально-активное, интерактивное обучение | Моделирование предметного и социального содержания учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов                 | Методы социально-активного обучения: Метод анализа конкретных ситуаций, игровое моделирование или имитационные игры, игровое производственное проектирование, мозговой штурм с учетом социального опыта обучающихся с ОВЗ и инвалидов | I группа           |

|  |   |  |                     |
|--|---|--|---------------------|
| <p>Рефлексивное обучение, развитие критического мышления</p> | <p>Интерактивное вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в групповой образовательный процесс</p> | <p>Интерактивные методы обучения, вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, создание рефлексивных ситуаций по развитию адекватного восприятия собственных особенностей</p> | <p>I, II группы</p> |
|--|---|--|---------------------|