

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОК ААПК им. Н.М.
Сибирцева

Абдулвалеев Р.Р

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
АКСЕНОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ Н.М. СИБИРЦЕВА
ПО ПРОФЕССИИ
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

Уровень профессионального обучения

Квалификация: Кухонный рабочий 2 разряда

Форма обучения - очная

Срок обучения -10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования -
естественнонаучный

Начало подготовки: 01.09.2023

Окончание подготовки: 30.06.2024

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. Общие положения

1.1. Нормативно – правовая основа основной программы профессионального обучения

1.2. Термины и определения

1.3. Требования к поступающим

1.4. Квалификационная характеристика выпускника

1.5. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика подготовки

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника

3. Организационно – педагогические условия реализации основной программы профессионального обучения.

3.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

3.2. Кадровое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения

3.3 Минимальное материально-техническое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения

4. Учебный план

5. Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения

5.1. Текущий контроль знаний

5.2. Итоговая аттестация

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Приложение 1. Программа учебной дисциплины

Приложение 2. Программа учебной дисциплины

Приложение 3 Программа учебной дисциплины

Приложение 4. Программа учебной дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Приложение 5. Программа профессионального модуля

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

по профессии 18103 «Садовник»

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее - АОППО) по профессии 13249 Кухонный рабочий, реализуемая в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Аксеновский агропромышленный колледж имени Н.М. Сибирцева (далее – Колледж) разработана Колледжем на основании ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и адаптирована для профессионального обучения лиц, не имеющих основного или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) (далее лиц с ОВЗ) в соответствии со статьей 79 п. 8 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Данная программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ОВЗ, с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных особенностей, на основе дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся с ОВЗ.

Содержание программы представлено учебным планом, учебно-тематическим планированием специального цикла, условиями реализации программы, планируемыми результатами освоения программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, адаптированными и обеспечивающие реализацию программы.

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

В учреждении реализуется образовательная программа:

- профессионального обучения со сроком обучения - 10 месяцев.

В Колледже реализуется программа профессионального обучения для несовершеннолетних подростков, имеющих незаконченное общее образование.

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

Начало учебного года 1 сентября, окончание освоения АОППО по данной профессии 30 июня. Продолжительность учебной недели - 6 дневная, продолжительность занятий - 45 минут. Обязательная аудиторная нагрузка для обучающихся составляет 36 часов в неделю.

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Учебный план включает в себя следующие разделы:

А.00 - Адаптационный учебный цикл
ОП.00 - Общепрофессиональный учебный цикл
П.00 - Профессиональный учебный цикл
УП. 00 - Учебная практика

ПП. 00 - Производственная практика
ПА.00 - Промежуточная аттестация

ГИА - Государственная итоговая аттестация ВК - Время каникулярное

Адаптационный цикл включает дисциплины Культура и психология профессионального общения, Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Основы финансовой грамотности, Адаптивная физическая культура, Основы трудового законодательства.

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

При этом все учебные циклы (кроме адаптационного) и разделы реализуются для инвалидов и лиц с ОВЗ в объемах, установленных в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная и производственная практики являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, обеспечивающих практик ориентированную подготовку обучающихся. Практика закрепляет знания и умения, получены обучающимися в результате освоения учебных дисциплин, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию трудовых функций обучающихся. Учебная практика проводится в учебных мастерских Колледжа. Место прохождения производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и рекомендаций, содержащихся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. Виды производственной деятельности предусматривают последовательную многократную отработку постепенно усложняющихся действий и приемов, составляющих комплекс навыков и умений. Ряд комплексных работ возрастающей сложности выполняется с целью освоения технологических операций и овладения современными способами выполнения работ по профессии обучающимися из числа лиц с ОВЗ.

Итог производственной практики – выполнение обучающимся работы, которая должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой. При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

Виды и сроки проведения текущего контроля знаний обучающихся устанавливаются рабочей программой учебной дисциплины и отражаются в календарно-тематическом плане. Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом.

Основными формами промежуточной аттестации являются:
дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине;
экзамен,

экзамен квалификационный.

Уровень подготовки обучающегося на дифференцированном зачёте оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации для обучающихся. Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на учебную дисциплину.

Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями) устанавливаются 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.

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.

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. Формами текущего контроля успеваемости могут быть оценка устных ответов обучающихся, самостоятельной, практической и контрольных работ.

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 допуска к итоговой государственной аттестации.

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

полугодовую аттестацию - оценку качества усвоения обучающимися содержания какой-либо части учебного предмета по итогам полугодия на основании текущей аттестации;

годовую аттестацию - оценку качества усвоения обучающимися всего объема содержания учебного предмета или циклов за учебный год.

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

Результаты промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) оцениваются по пятибалльной системе и вносятся в журналы на соответствующих листах.

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.

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий, является обязательной и осуществляется после освоения программы в полном объеме. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя:

- практическую квалификационную работу;

- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по профессии.

Образовательная организация определяет требования к процедуре проведения итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Процедура защиты практической квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи. При проверке теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена форма реализации указанной проверки для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации в праве подать 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 колледжа выпускникам, освоившим программу профессиональной подготовки в полном объёме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

Индивидуальный учет результатов освоения обучающимися адаптированной образовательной программы, а также хранение в архивах информации об этих результатах, осуществляются колледжем на бумажных и (или) электронных носителях.

Организация-разработчик: **государственное** **бюджетное**
профессиональное образовательное учреждение **Аксеновский**
агропромышленный колледж имени Н.М. Сибирцева

1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. Общие положения

1.1. Нормативно правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

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

Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 г. № 363;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148);

Приказ Росстандарта от 12.12.2014 N 2020-ст - Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) 9412 Помощники на кухне;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

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

Письмо Минобрнауки России от 03.18.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных

образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;

Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16.04.2015 г. № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;

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

Устав ГБПОУ ААПК им. Н.М. Сибирцева;

Локальные акты колледжа.

1.2. Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определённой области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной программы профессионального обучения.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ОППО – основная программа профессионального обучения;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК - общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ОП – общепрофессиональные дисциплины.

1.3. Требования к поступающим

На обучение по профессии 13249 Кухонный рабочий принимаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, лица-инвалиды и лица с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями)

1.4. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению простых работ в столовых, кухнях отеля, ресторана и других

типов предприятий питания.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: входной.

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификаций: 2-й разряд.

1.5. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 1404 часа при очной форме подготовки.

2. Характеристика подготовки

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

Моет вручную и в посудомоечных машинах, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь. Моет производственные помещения и проводит дезинфекцию рабочих зон. Содержит посудомоечную машину и раковины для мойки кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде. Может мыть вручную и в посудомоечных машинах, чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы.

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника

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

Первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)

- представление о первичной обработке сырья и продуктов предприятию общественного питания.

Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов

- представление о первичной обработке сырья при изготовлении полуфабрикатов

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

Основная цель подготовки по программе – прошедшие подготовку и итоговую аттестацию должны быть готовы к профессиональной деятельности в качестве кухонного рабочего 2-го разряда в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	ЕТКС, Выпуск №51 (Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30)	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности	Обработка и мытье посуды и оборудования	Обработка и мытье посуды и оборудования
Трудовое действие (практический опыт)	-	- подготовка рабочего места к производственной деятельности; - обработка и мытье кухонной и столовой посуды, столовых приборов и инвентаря; - обработка и мытье производственного оборудования предприятий питания; - подготовка специальных моющих растворов
Умения	- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Сбор пищевых отходов.	- подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм; - производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, оборудование; - производить уборку производственных помещений; - готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать; - проводить дезинфекцию рабочего места; - использовать индивидуальные средства защиты; - осуществлять сбор посуды по видам; - содержать посудомоечную машину и раковины для мытья

		кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде; - заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту; - собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов; - очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место
Знания	Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электродкотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.	- виды моющих средств; - предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств; - предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств; - средства индивидуальной защиты; - способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря, оборудования и тары различного назначения; - правила очистки посуды; - способы выбора моющих средств; - особенности мойки и просушивания варочных котлов; - особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки) - виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения - технологическую последовательность

		обработки посуды, инвентаря и оборудования; - нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы; - правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря, оборудования
Вид профессиональной деятельности	Первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	Первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)
Трудовое действие (практический опыт)	-	- подготовка рабочего места; - обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, мяса; - приготовление, порционирование (комплектование), упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы; - доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха
Умения	Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Сбор пищевых отходов.	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении; - проверять качество готовых полуфабрикатов,

		- осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения
Знания	Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, мяса; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья
Вид профессиональной деятельности	Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов	Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов
Трудовое действие (практический опыт)	-	- подготовка, уборка рабочего места - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, мяса; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, - доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха
Умения	Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие	- производить механическую кулинарную обработку овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы,

	стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.	птицы; - приготавливать несложные овощные, рыбные, мясные полуфабрикаты; - производить несложную нарезку овощей и грибов
Знания	Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе	- правила механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, птицы; - правила для несложных овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов и птицы. - правила для несложной нарезки овощей и грибов
Вид профессиональной деятельности	Технология изготовления полуфабрикатов	Технология изготовления полуфабрикатов
Трудовое действие (практический опыт)	-	- подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовление, порционирование (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха
Умения	Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие	- приготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование,

	стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке - доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цехи - соблюдать правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; - осуществлять упаковку, маркировку, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения
Знания	Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.	- правила механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, птицы; - правила для несложных овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов и птицы; - правила для несложной нарезки овощей и грибов. - правила доставки готовой продукции к раздаче или в экспедицию. - правила установки подносов на транспортер при комплектации обедов. - правила установки на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. - правила сбора пищевых отходов.

Структура АОППО

Индекс	Наименование циклов, дисциплин профессиональных модулей, МДК, практик
А. 00	Адаптационный учебный цикл
A.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
A.02	Основы трудового законодательства
A.03	Основы финансовой грамотности
A.04	Основы безопасности жизнедеятельности
A.05	Культура и психология профессионального общения
A.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
A.07	Адаптивная физическая культура
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Охрана труда
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места
ОП.04	Основы экономики
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
П.00	Профессиональный цикл
П.01	Технология обработки и мытья посуды и оборудования
МДК 01.01.	Технология обработки и мытья посуды и оборудования
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
П.02	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)
МДК 02.01	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
П.03	Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов
МДК 03.01	Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
П.04	Технология изготовления полуфабрикатов
МДК 04.01	Технология изготовления полуфабрикатов
УП.04	Учебная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация

Трудоемкость АОППО

Форма обучения – очная.

Начало учебного года 1 сентября, окончание освоения АОППО по данной профессии 30 июня. Продолжительность учебной недели - 6 дневная, продолжительность занятий – учебная пара 90 минут, через 45 минут занятия устанавливается перемена в 10 минут. Обязательная аудиторная нагрузка для

обучающихся составляет 36 часов в неделю.

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Учебный план включает в себя следующие разделы:

А.00 - Адаптационный учебный цикл ОП.00 - Общепрофессиональный учебный цикл П.00 - Профессиональный учебный цикл УП. 00 - Учебная практика

ПП. 00 - Производственная практика ПА.00 - Промежуточная аттестация ГИА - Государственная итоговая аттестация ВК - Время каникулярное

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с требованиями к знаниям Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), №51 по профессии 13249 Кухонный рабочий и учебным планом ГБПОУ ААПК им. Н.М. Сибирцева, рассмотрены предметно-цикловыми комиссиями, утверждены заместителем директора по учебной работе. Структура и содержание рабочей программы регламентируются локальным нормативным актом Колледжа.

Рабочие программы ежегодно обновляются, переутверждаются протоколами заседания ПЦК и протоколами заседания методического совета.

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

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

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

3. Организационно-педагогические условия реализации основной программы профессионального обучения

3.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и практике основной программы профессионального обучения.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин и практик программы.

АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается учебнометодической документацией по всем учебным дисциплинам и видам практики.

По каждой учебной дисциплине сформированы учебно-методические комплексы, содержащие рабочие программы, календарно-тематическое планирование по изучению учебных дисциплин, раздаточный материал по выполнению лабораторных работ, образцы тестов, конспекты лекций, слайды,

контрольные задания, сформированные и ежегодно пополняемые разноуровневые фонды оценочных средств.

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

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

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

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

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

3.2. Кадровое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое (*высшее или среднее профессиональное*) образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, практики, а также педагогическое образование по направлению «Педагогика».

3.3 Минимальное материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета, мастерской по компетенции «Поварское дело»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска, компьютер, телевизор, стол и стул преподавателя, столы и стулья для обучающихся.

Средства обучения: учебные видеофильмы, презентации, плакаты и тестовые задания.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

Рабочее место мастера, доска, контрольно-измерительные инструменты; ручные инструменты, вспомогательные устройства и приспособления, рабочие места для обучающихся, расходные посадочные материалы.

ГБПОУ ААПК им. Н.М. Сибирцева, реализующий программу АОППО, располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарнотехническим нормам, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, учебной практики, предусмотренных АОППО. Материально-техническое обеспечение АОППО отвечает особым

образовательным потребностям каждой категории обучающихся с ОВЗ и соответствует санитарным и противопожарным нормам.

Реализация АОППО осуществляется на территории образовательной площадки по адресу: Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, 36 и с. Ким, ул. Мира, 146. Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к информационно-образовательной среде Колледжа.

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

Кабинеты

- информатики
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- основ трудового законодательства, профессиональной этики

Лаборатории:

- дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла
- спортивный зал
- библиотека
- Актовый зал

Мастерские:

- мастерская по компетенции Поварское дело

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

Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

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

Учебная практика проводится в учебных мастерских Колледжа. Место прохождения производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и рекомендаций, содержащихся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

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

Итог производственной практики - выполнение обучающимся

выпускной практической квалификационной работы, которая должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой.

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

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

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

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

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

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

Организационно-педагогическое сопровождение, направленно на контроль учебной деятельности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и инвалидов в соответствии с графиком учебного процесса и включает в себя:

- контроль за посещаемостью занятий;
- помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания и организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся;
- содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, ликвидации академических задолженностей;
- коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя учебном процессе;
- консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными

нарушениями);

- внедрение современных образовательных, в том числе коррекционных, и реабилитационных технологий;
- взаимодействие сопровождающих служб;
- снабжение адаптированными учебными материалами и пособиями.

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

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

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

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

- диагностика физического состояния обучающегося;
- контроль исполнения индивидуальной программы реабилитации в Колледже;
- коррекция взаимодействия обучающихся и педагогов в образовательном процессе.

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

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

также учреждениями государственной службы реабилитации в реализации личных и профессиональных планов;

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

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

- организацию культурно-массовой и спортивно-оздоровительной работы;

- содействие рациональному трудоустройству выпускников в соответствии с приобретенной профессией и квалификацией, сотрудничая со службой занятости и работодателями;

- отслеживание результатов трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников, выявление встречающихся им трудностей и проблем в профессиональной реабилитации.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) внедрена такая форма сопровождения, как волонтерское движение.

Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Приложения

Учебный план

Календарный учебный график;

Адаптированные программы учебных дисциплин
общепрофессионального и адаптационного циклов

Адаптированные программы профессиональных модулей

Программа по адаптивной физической культуры

Рабочая программа воспитания

Календарный план воспитательной работы

5. Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения

5.1. Текущий контроль знаний

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

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

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

необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

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

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

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

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

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

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

5.2. Итоговая аттестация

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

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

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

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

В специальные условия в соответствии с нозологией обучающихся входят:

предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа,

присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тьютора), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

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

На подготовку и проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.