

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Республики Мордовия**  
**«Саранский автомеханический техникум»**



**АДАптированная основная программа**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**лиц с ограниченными возможностями здоровья**  
**(легкой степени умственной отсталости)**

**Профессия:** 13249 Кухонный рабочий

**Квалификация:** кухонный рабочий 2 разряда

**Срок освоения программы:** 1 год 10 месяцев

**Форма обучения:** очная

г. Саранск, 2022 год

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b>	<b>3</b>
1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО	5
1.2. Требования к поступающим	6
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АООПО</b>	<b>7</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности	7
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	7
2.4. Результаты реализации АОППО	7
2.5. Структура АОППО	12
2.6. Трудоемкость АОППО	13
2.7. Срок освоения АООПО	13
<b>3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО</b>	<b>14</b>
3.1. Учебный план	14
3.2. Календарный учебный график	14
3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла	15
3.4. Адаптированные программы профессиональных модулей	15
3.5. Адаптированная программа АФК	17
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО</b>	<b>18</b>
4.1. Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО	18
4.2. Текущий контроль	18
4.3. Промежуточный контроль	19
4.4. Квалификационный экзамен	19
<b>5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ</b>	<b>20</b>
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения	20
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	20
5.3. Материально-техническое обеспечение	21
<b>6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО</b>	<b>22</b>
<b>7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)</b>	<b>23</b>
<b>8. Приложения</b>	<b>25</b>

## **1. Общие положения**

Адаптированная основная программа профессионального обучения (АОППО) по квалификации 13249 «Кухонный рабочий» представляет собой систему документов, разработанную, утвержденную и реализуемую Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Республики Мордовия «Саранский автомеханический техникум» на основе профессиональных стандартов и квалификационных требований для профессиональной подготовки по квалификации 13249 «Кухонный рабочий» и иных документов, установленных действующим законодательством в сфере образования, труда и социальной защиты населения, с учетом требований рынка труда.

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации процесса обучения, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план и календарный учебный график, адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов, профессиональных модулей, АФК и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей, и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей АОППО, психолого-педагогическое сопровождение лиц с ОВЗ для адаптации и интеграции в социум.

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», принципами гуманизации образовательного процесса, дифференциации и индивидуализации обучения, выделяется категория обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее — обучающиеся с ОВЗ). Обучающийся с ОВЗ — физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (глава 1, ст. 2, п.16).

Категория обучающихся с ОВЗ — это обучающиеся, основной дефект развития которых замедляет формирование познавательных процессов, снижает познавательную активность, затрудняет самоконтроль и саморегуляцию. Данные особенности развития эмоционально-волевой и познавательной сферы затрудняют адаптацию к процессу обучения, формирование профессиональных умений и навыков, усвоение программного материала в целом. Как правило, эти обучающиеся не могут понять значимость и необходимость обучения.

В Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Республики Мордовия «Саранский автомеханический техникум» обучение лиц с ОВЗ осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных для обучения лиц с ОВЗ, с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

АОППО определяет содержание и организацию процесса обучения для обучающихся с ОВЗ и направлена на:

- обеспечение равенства возможностей для каждого обучающегося в получении качественных образовательных услуг;
- обеспечение государственных гарантий уровня и качества профессиональной подготовки по квалификациям рабочих, должностям служащих на основе единства обязательных требований к условиям реализации программ профессионального обучения лиц с ОВЗ;
- сохранение единства образовательного пространства относительно уровня профессионального обучения;
- обеспечение профессиональной адаптации, социализации слушателей с ОВЗ.

В Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Республики Мордовия «Саранский автомеханический техникум» по квалификации «Кухонный рабочий» обучается группа лиц с лёгкой и умеренной степенью умственной отсталости с учетом их индивидуально - типологических особенностей (характер ОВЗ), с разными образовательными потребностями и возможностями трудовой реализации.

Данной группе свойственны особые дидактические проблемы и необходимы особые дидактические и воспитательные условия.

Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с ОВЗ по квалификации 13249 «Кухонный рабочий»

Вид нарушения	Особая образовательная проблема	Специфика процесса обучения
Лёгкая и умеренная степень умственной отсталости	Проблемы коммуникации, замедленного восприятия информации и получения новых знаний, ограниченного выбора квалификации, узкого поля трудовой реализации (малоквалифицированный или механический труд).	Обучение по адаптированным программам, включающим освоение дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов. Продолжение обучения навыкам коммуникации.

Термином «умственная отсталость» обозначается состояние стойкого снижения интеллекта вследствие органического поражения головного мозга. Характерной особенностью дефекта при умственной отсталости является нарушение высших психических функций (отражения и регуляции поведения и деятельности), что выражается в нарушении познавательных процессов (ощущений, восприятия, памяти, мышления, воображения, речи, внимания), а также страдают эмоционально-волевая сфера, моторика и личность в целом.

Обучающиеся с легкой степенью умственной отсталости в основном обладают хорошим вниманием и хорошей механической памятью, способны обучаться по специальной (адаптированной) программе. В дальнейшем они приобретают профессиональные навыки и могут самостоятельно трудиться на производстве. Они владеют способностью использовать речь в повседневных целях. Однако для их речи характерны фонетические искажения, ограниченность словарного запаса, недостаточность понимания слов. Имеются затруднения в оформлении своих мыслей, передаче содержания, прочитанного или услышанного. Мышление конкретное, непоследовательное и стереотипное. Регулирующая роль мышления в поведении слабая, способность к отвлеченным процессам снижена.

Память отличается замедленностью и непрочностью запоминания, быстротой забывания, неточностью воспроизведения. Наиболее неразвитым оказывается логическое опосредованное запоминание. В то же время механическая память в основном сохранена. Эмоции недостаточно дифференцированы, неадекватны. Поступки недостаточно целенаправленны, импульсивны.

Психомоторное недоразвитие проявляется в непродуктивности и недостаточной целесообразности последовательных движений. Особенно плохо сформированы точные движения, а также жестикуляция и мимика.

Умеренная умственная отсталость - средняя степень психического недоразвития характеризуется несформированными познавательными процессами. Мышление конкретное, непоследовательное, неспособное к образованию отвлеченных понятий. У обучающихся этой категории понимание и использование речи ограничено. Часто речь сопровождается дефектами.

Статические и локомоторные функции недостаточно дифференцированы. Страдают координация, точность и темп движений. Развитие навыков самообслуживания отстает. Отмечается недоразвитие восприятия и памяти.

Комплексный подход к реализации адаптированной основной программы профессионального обучения по квалификации 13249 «Кухонный рабочий» в ГАПОУ РМ«САМТ» позволит сформировать у обучающихся психологическую готовность к процессу обучения, а также достичь основной цели: создание образовательной среды, способствующей форми-

рованию профессиональных и обще трудовых компетенций, а также развитию личности и общей компетентностной культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, формированию необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающимся максимально возможной самостоятельности в повседневной жизни.

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО**

Нормативно-правовую основу разработки АОППО составляют:

- Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 №181-ФЗ (в ред. от 29.11.2021г.);
- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ с изменениями;
- Постановление Правительства РФ от 29 марта 2019 г. № 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования», утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. N 1642 (с изменениями на 20 мая 2022 года);
- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» от 02.07.2013 г. № 513 (с изменениями на 1 июня 2021 года);
- Квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание».
- Приказ Минобрнауки РФ от 9 ноября 2015 г. № 1309 об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи. (с изменениями от 18.06.2016)
- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- 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 Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. №06-281);
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья» от 16.04.2015 г. №01-50-174/07-1968;

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 оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281) и методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)/ Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022. – 33с.

- Локальные нормативные акты
- Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Мордовия «Саранский автомеханический техникум»

#### **Термины и сокращения:**

**АОППО** - адаптированная основная программа профессионального обучения;

**ОВЗ** - ограниченные возможности здоровья;  
**ИПРА** - индивидуальная программа реабилитации и абилитации;  
**УД** - учебная дисциплина;  
**ПМ** - профессиональный модуль;  
**ПК** - профессиональная компетенция;  
**ОК** - общая компетенция;  
**МДК** - междисциплинарный курс;  
**АФК** - адаптивная физическая культура;  
**УП** - учебная практика;  
**ПП** - производственная практика;  
**ПА** - промежуточная аттестация;  
**ИА** - итоговая аттестация.

## **1.2. Требования к поступающим**

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» допускаются лица, имеющие документ об окончании специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида или свидетельство об обучении в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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

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

Область профессиональной деятельности: уборка производственных помещений, подготовка и санитарная обработка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, первичная обработка сырья.

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.

Целью разработки АОППО для лиц с ОВЗ по квалификации 13249 «Кухонный рабочий» является методическое обеспечение реализации программы профессионального обучения по квалификации 13249 «Кухонный рабочий» на основе квалификационных требований и с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО, утвержденным Минобрнауки РФ от 20.04.2015г. № 06-830вн.

Целями реализации АОППО по квалификации 13249 «Кухонный рабочий» являются:

- 1) воспитание положительного отношения к выбранной квалификации;
- 2) создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, необходимых рабочим по квалификации «Кухонный рабочий» 2 квалификационного разряда;
- 3) организация деятельности обучающихся по овладению трудовыми функциями, трудовыми действиями, умениями, знаниями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработке сырья.
- 4) воспитание трудолюбия и необходимых в труде нравственных качеств личности.

### **2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности**

Обучающийся по профессии 13249 «Кухонный рабочий» готовится к следующим видам и задачам профессиональной деятельности:

- Уборка и подготовка к работе производственных помещений.

- Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов.
- Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов.
- Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.
- Вскрытие тары различного сырья.
- Организация работы в цехах общественного питания

### 2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОПО

Обобщённая трудовая функция	Требования к трудовым действиям, знаниям, умениям
Уборка производственных помещений	<p>Выполнять трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;</li> <li>- пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;</li> <li>- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру и планировку производственных помещений;</li> <li>- представление о работе кухни;</li> <li>- виды поверхностей стен и полов производственных помещений;</li> <li>- правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений;</li> <li>- правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;</li> <li>- виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений;</li> <li>- инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений;</li> <li>- средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения;</li> <li>- важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению;</li> <li>- рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы;</li> <li>- требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений;</li> <li>- возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии;</li> <li>- требования к технике безопасности при уборке производственных помещений;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений;</li> <li>- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих</li> </ul>

	<p>средств предназначенных для последующего использования.</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-мыть производственные полы и стены производственных помещений;</li> <li>-проводить дезинфекцию в рабочих зонах;</li> <li>-проводить генеральную уборку производственных помещений;</li> <li>-поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;</li> <li>-пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;</li> <li>-пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений</li> </ul>
<p>Подготавливать производственный инвентарь, кухонную посуду, столовую посуду и приборы</p>	<p><b>Выполнять трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;</li> <li>- удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине;</li> <li>- сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам;</li> <li>- чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов;</li> <li>- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды столовой посуды и приборов и их характеристики;</li> <li>- требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;</li> <li>- виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</li> <li>- правила утилизации отходов.</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов;</li> <li>- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;</li> <li>- чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;</li> <li>- обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.</li> </ul>
<p>Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов.</p>	<p><b>Выполнять трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде;</li> <li>- проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой;</li> <li>- мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы;</li> <li>- очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять кочерыжку у капусты;</li> <li>- промывать и замачивать сухофрукты.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов;</li> <li>- требования к качеству традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- правила хранения традиционных видов овощей;</li> <li>- требования к качеству обработанных овощей и грибов;</li> <li>- методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного</li> </ul>

	<p>инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать условия хранения традиционных видов овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном и консервированном виде;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов;</li> <li>- минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей с учетом обеспечения качества продуктов.</li> </ul>
<p>Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.</p>	<p>Выполнять трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые;</li> <li>- проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием;</li> <li>- просеивать муку ручным и механическим способом;</li> <li>- размораживать мороженую домашнюю птицу, потрошеную и непотрошеную рыбу, мясо и мясные продукты;</li> <li>- обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты;</li> <li>- опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки»;</li> <li>- очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошеную рыбу;</li> <li>- вскрывать тару различного сырья.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов;</li> <li>- ассортимент и основные характеристики различных видов муки;</li> <li>- ассортимент и основные характеристики яиц и яичных продуктов.</li> <li>- требования к качеству различных видов зерновых, муки, яиц;</li> <li>- правила хранения различных видов зерновых, муки, яиц;</li> <li>- методы предварительной подготовки зерновых, муки, яиц: перебирание, промывание, ошпаривание, замачивание, просеивание, обработка яиц;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного</li> </ul>

	<p>инвентаря, используемые при подготовке зерновых, муки, яиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки зерновых, муки, яиц;</li> <li>- техники безопасности при: перебирании, промывании, ошпаривании, замачивании, просеивании, обработке яиц;</li> <li>- требования к качеству замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;</li> <li>- правила хранения замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать условия хранения рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> </ul> <p>вскрывать тару различного сырья с обеспечением сохранности в них продукции.</p>
<p>Организация работы в цехах общественного питания</p>	<p>Выполнять трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>–приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>–приготовление простых супов и соусов;</li> <li>–приготовление простых блюд из рыбы;</li> <li>–приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>–приготовления и оформления простых салатов;</li> <li>–приготовление простых сладких блюд;</li> <li>–приготовление простых напитков;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>–готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>–выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>–использовать различные технологии приготовления и оформления простых супов и соусов;</li> <li>–использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы;</li> <li>–использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>–выбирать производственный инвентарь и оборудование для</li> </ul>

	<p>приготовления сладких блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–использовать различные технологии приготовления и оформления простых сладких блюд и напитков;</li> <li>–оценивать качество готовых блюд;</li> <li>–выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> <li>–температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>–правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>–классификацию, пищевую ценность простых супов и соусов;</li> <li>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</li> <li>–правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов и соусов;</li> <li>–температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</li> <li>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>–последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>–правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>–температурный режим хранения;</li> <li>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>–последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>–правила проведения бракеража;</li> <li>–правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</li> <li>–требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> <li>–способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> </ul>
--	---

## 2.5 Структура АОППО

Индекс	Наименование УД, МДК, ПМ
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Охрана труда
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника
ОП.05	Организация предприятий общественного питания

ОП.06	Этика и психология профессионального общения
ОП.07	Физическая культура
ОП.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.09	Экономические и правовые основы производственной деятельности
<b>АД.00</b>	<b>Адаптационные дисциплины</b>
АД.01	Коммуникативный практикум
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.03	Математика в профессии
АД.04	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии
АД.05	Физическая культура
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья из овощей и грибов
МДК.01.02	Технология обработки сырья из рыбы
МДК.01.03	Технология обработки сырья из мяса и домашней птицы
МДК.01.04	Технология обработки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Экзамен по модулю ПМ01
<b>ПМ.02</b>	<b>Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания</b>
МДК 02.01	Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды
МДК 02.02	Механическая обработка посуды, оборудования, инвентаря
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Экзамен по модулю ПМ02
<b>ПМ 03</b>	<b>Организация работы в цехах общественного питания</b>
МДК 03.01	Технология приготовления простых блюд
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Экзамен по модулю ПМ03
	<b>Промежуточная аттестация</b>
	<b>Государственная итоговая аттестация (ДЭ)</b>

## 2.6. Трудоемкость АОППО

Трудоемкость программы: 2829 академических часов.

№ п/п	Общая структура основной образовательной программы	Единица измерения	Значение сведений
1	Общий объем основной образовательной программы	недели	2685
2	Практики, суммарно	недели	39
3	Промежуточная аттестация	недели	2
4	Итоговая аттестация, суммарно	недели	2

## 2.7. Срок освоения АОППО

Реализуемая форма обучения – очная.

Нормативный срок освоения АОППО:

- на базе специального (коррекционного) образования – 1год 10 мес.

По завершении освоения АОППО выпускникам выдается свидетельство о квалификации рабочего, должности служащего (о присвоении квалификации). Квалификация выпускника: Кухонный рабочий - 2 разряда.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО**

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 ноября 2015г. №1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», а также с учетом требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях (Письмо Минобрнауки РФ от 18.03.2014г. № 06-281) содержание и организация процесса обучения при реализации АОППО регламентируется:

- учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- адаптированными программами учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов;
- адаптированными программами профессиональных модулей;
- материалами, обеспечивающими оценку качества освоения АОППО.

#### **3.1. Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики АОППО по профессии (Приложение 1): объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, практик; последовательность изучения учебных дисциплин, прохождения практик; распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, практикам; объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, практикам; формы итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и проведение ИА; объем каникул по годам обучения. Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели.

Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается в соответствии с учебным планом по профессии. Время начала учебных занятий - 8 ч 30 мин. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Продолжительность занятия - 90 мин. Перерыв между парами – 10 мин. В течение учебного дня устанавливается обеденный перерыв не менее 30 мин.

Учебные занятия проводятся по расписанию, составленному в соответствии с учебным планом и утвержденному директором. Расписание занятий составляется на неделю. Для проведения учебных занятий слушатели распределяются по учебным группам. Количество обучающихся в учебной группе - 15 человек.

На каждую группу заводится журнал учебных занятий по установленной форме. Журнал хранится в учебной части и выдается преподавателю, проводящему занятия в группе.

Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями и практиками не превышает 35 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы во взаимодействии с преподавателем по освоению программы профессиональной подготовки. Формы их проведения - групповые, индивидуальные, устные, письменные.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практику. Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

### **3.2 Календарный учебный график**

Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности теоретического обучения, учебной и производственной практики, промежуточной аттестации, каникул и сроков проведения итоговой аттестации (Приложение 2). В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО по квалификации 13249 «Кухонный рабочий», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

### **3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин**

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла (Приложение №3)

Для каждой УД общепрофессионального цикла указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированных программах УД общепрофессионального цикла сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями и компетенциями.

Качество освоения адаптированных программ УД общепрофессионального цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- решение задач по изучаемой теме;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы;
- контрольные работы.

Формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет.

Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла (Приложение №4)

Для каждой УД адаптационного цикла указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированных программах УД адаптационного цикла сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями и компетенциями.

Качество освоения адаптированных программ учебных дисциплин адаптационного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие УД, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- письменные работы;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы.

Формой промежуточной аттестации является:

- зачёт;

- дифференцированный зачет.

### 3.4. Адаптированные программы профессиональных модулей (Приложение №5)

Для каждого МДК, входящего в ПМ, указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированных программах ПМ сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями и компетенциями.

Качество освоения адаптированных программ ПМ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие МДК, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- решение задач по изучаемой теме;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- письменные работы;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы.

Формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- комплексный экзамен по ПМ.

Учебная и производственная практика являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. УП и ПП закрепляют знания и умения, приобретаемые слушателями в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Целью УП является формирование профессиональных умений и компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по квалификации 13249 «Кухонный рабочий». Задачей УП является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения квалификации 13249 «Кухонный рабочий» Учебная практика в рамках ПМ проводится рассредоточено. Продолжительность учебного занятия 6 часов. Учебная практика проводится в учебных мастерских ГАПОУ РМ «САМТ».

Целью ПП является закрепление профессиональных навыков и профессиональных компетенций, комплексное освоение слушателями всех видов профессиональной деятельности по квалификации 13249 «Кухонный рабочий». Задачей ПП является закрепление слушателями трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения квалификации 13249 «Кухонный рабочий».

Производственная практика в рамках ПМ проводится концентрированно. Производственная практика проводится в ГАПОУ РМ «САМТ»), а также на объектах и в учреждениях г. Саранска.

№	Наименование вида практики	Место проведения практики
1	Учебная практика (УП)	учебные мастерские, оснащенные современным оборудованием для проведения практических занятий

2	Производственная практика (ПП)	Предприятия общественного питания на основе договоров: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ресторан 8 чудо света</li> </ul>
---	--------------------------------	--

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО**

С учетом требований ФГОС СПО по квалификации 13249 «Кухонный рабочий» оценка качества освоения АОППО обучающимися с ОВЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию.

Локальными актами ГАПОУ РМ «САМТ» определен порядок планирования, организации и проведения текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

##### **4.1. Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО**

Система текущего и промежуточного контроля (промежуточная аттестация) качества обучения являются неотъемлемой частью процесса обучения, обеспечивающей оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и её корректировку, и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки обучающихся квалификационным требованиям по профессии «Кухонный рабочий» и требованиям профессионального стандарта.

Критериями оценивания качества обучения при проведении текущего контроля и ПА является перечень знаний, умений, ОК и ПК, определенных квалификационными требованиями по данной профессии и с учетом требований по квалификации «Кухонный рабочий».

Для оценки результатов освоения АОППО обучающимися создаются фонды оценочных средств, включающие:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику рефератов и т.п.;
- карточки-задания для контроля, степени сформированности компетенций обучающихся по ПМ.

Фонды оценочных средств позволяют оценить знания, умения обучающихся и освоенные ими ПК.

##### **4.2. Текущий контроль**

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК, входящих в ПМ.

Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогическими работниками в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по УД общепрофессионального цикла, ПМ, адаптированных к особым потребностям слушателей, в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в режиме тестирования в целях получения информации:

- о выполнении обучающимися требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, освоения учебного материала (автоматизированной, быстроты выполнения).

Форма проведения текущего контроля для обучающихся устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) и по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и

срок проведения которых определяется педагогическим работником. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

#### **4.3. Промежуточный контроль**

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений требованиям к результатам освоения АОППО по двум направлениям:

- оценка результатов обучения по УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК;
- оценка освоения определенного вида деятельности и его ПК, а также развитие ОК, предусмотренных АОППО по квалификации.

Промежуточная аттестация по ПМ проводится в форме экзамена (комплексного), предусматривающего оценку сформированности профессиональных навыков.

#### **4.4. Итоговая аттестация выпускника**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие требования, предусмотренные АОППО и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные адаптированными программами УД общепрофессионального цикла и ПМ.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по АОППО и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим квалификациям рабочих, должностям служащих.

Проведение квалификационного экзамена для лиц с ОВЗ осуществляется с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований: присутствие в аудитории ассистента (помощника) или законного представителя (родителя), оказывающего выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей.

Квалификационный экзамен включает выполнение слушателями практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний как в устной, так и письменной формах, с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим квалификациям рабочих, должностям служащих.

Практическая квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника к профессиональной деятельности и должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

Тематика практической квалификационной работы определяется с учетом квалификационных требований по квалификации.

Квалификационный экзамен проводится публично на заседании аттестационной комиссии.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация и выдается свидетельство о квалификации рабочего, должности служащего.

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

### **5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения**

Важным моментом реализации АОППО и программы коррекционной работы являются педагогические кадры соответствующей квалификации, имеющие специализированное образование, и педагогические работники, прошедшие обязательную курсовую или другие виды профессиональной подготовки в рамках данной темы.

Уровень квалификации работников для каждой занимаемой должности должен соответствовать квалификационным характеристикам.

Педагогические работники должны иметь чёткое представление об особенностях психического и (или) физического развития лиц с ОВЗ, о методиках и технологиях организации процесса обучения и процесса адаптации.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями слушателей и учитывают их при организации процесса обучения. К реализации АОППО привлекаются педагоги-психологи, социальные педагоги.

Педагогические работники УД общепрофессионального цикла, ПМ, производственного обучения проходят курсы повышения квалификации по программам семинаров по психофизическим особенностям инвалидов, лиц с ОВЗ, организованных учебно-методической службой, а также в других учебных организациях по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

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

Процесс обучения по АОППО по квалификации 13249 Кухонный рабочий обеспечен учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем учебным дисциплинам и МДК, изданным не позднее 5 лет.

Обеспеченность учебно-методической литературой соответствует нормативным требованиям. Обеспечение обязательной учебной литературой соответствует лицензионным требованиям и составляет в среднем по разным циклам дисциплин от 0,5 до 0,8 экземпляров на одного обучающегося.

Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты), справочно-библиографические издания и научно-популярные периодические издания по профилю подготовки.

В процессе обучения используются социально-активные и рефлексивные методы, технологии социокультурной реабилитации. Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации АОППО осуществляется (образовательная организация) самостоятельно, исходя из необходимости достижения обучающимися с ОВЗ планируемых результатов освоения АОППО, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации АОППО по квалификации 13249 «Кухонный рабочий» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК, входящих в ПМ, УП и ПП, обучающихся.

Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации АОППО имеются:

- учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК;
- учебные мастерские, оснащенные современным оборудованием для проведения практических занятий;

- мультимедийные проекторы для презентаций учебного материала.
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование: машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.твесы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; планетарный миксер; блендер; мясорубка.

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

Практика является обязательным разделом АОППО по квалификации адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально - практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к квалификационному экзамену. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности. Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ реализуются все виды практик, предусмотренные по квалификации. Учебная практика реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля, и проводится в учебной мастерской 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 и технологических перерывов в каждом часе. Руководство учебной практикой осуществляет преподаватель, участвующий в реализации профессионального модуля.

При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы. По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

## **7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)**

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья имеют право на получение профессионального образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, в том числе по индивидуальным учебным планам; на получение дополнительных, в том числе платных, образовательных услуг; на участие в управлении образовательной организацией, свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений.

Обучающиеся в образовательном учреждении инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются стипендией, местами в общежитии и иными видами льгот в соответствии с его потребностями и действующими нормативами. На основе действующего законодательства осуществляется материальное обеспечение детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих, из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.

Инвалиды и лица с ОВЗ, поступая на учебу и имея при этом индивидуальный опыт, отличный от других сверстников, социально дезориентированы. Поэтому профессиональное образование на базе образовательного учреждения обеспечивает вхождение указанных обучающихся в социальные взаимодействия за счет применяемых мер по абилитации, коммуникации и адаптации. Это создает и расширяет базу для их системной интеграции и эгалитаризации - постепенно и планомерно развиваются коллективизм, организаторские спо-

собности, умение налаживать контакты и сотрудничество с разными людьми; формируется просоциальное мировоззрение и патриотическая гражданская позиция.

Указанные направления и формы сопровождения коррелируют со структурой образовательного процесса, его целями, формами, содержанием, методами, имеют пропедевтический и комплексный характер. А именно:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях верификации инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ОВЗ, гармонизацию их психического состояния, минимизацию обострений основного заболевания и нормализацию фонового состояния;
- социально-педагогическое сопровождение содействует в решении бытовых потребностей, транспортных проблем, вопросов социальных выплат и выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения, назначения именных и целевых стипендий различного уровня, организации досуга, летнего отдыха, вовлечения в студенческое самоуправление и волонтерское движение указанных лиц.

Воспитательная работа с обучающимися является важнейшей составляющей качества их подготовки по квалификации. Работа проводится с целью формирования сознательной гражданской позиции и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях.

Основными направлениями воспитательной работы с обучающимися в техникуме являются: создание среды направленной на творческое саморазвитие личности, духовного совершенствования личности, организация физического и валеологического образования, организация профилактики правонарушений в студенческой среде, организация и проведение традиционных мероприятий, досуговая деятельность, организация воспитательного процесса в общежитии, информационное обеспечение обучающихся, социально - психологическая работа с обучающимися.

С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в техникуме работают классные руководители, закрепленные за группами обучающихся с нарушением интеллекта. Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические классные часы, экскурсии, спортивные мероприятия, концерты художественной самодельности. В техникуме существует и совершенствуется работа методического объединения педагогов, участвующих в реализации адаптированной образовательной программы, на котором рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной и учебной деятельности обучающихся с нарушением интеллекта.

Вместе с тем развивают разнообразные способности и таланты обучающихся культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг, конкурсы разного уровня. Эти формы социализации способствуют формированию опыта творческой деятельности инвалидов и лиц с ОВЗ, создают достаточные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства. В образовательном учреждении создана толерантная социокультурная среда, представляющая возможность участия лиц с ОВЗ.

## **8. Приложения**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Учебный план

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Календарный учебный график

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

**13249 Кухонный рабочий**

Индекс	Перечень циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Форма и семестр проведения промежуточной аттестации				Объем образовательной программы в академических часах				Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс		Объем ОП	Во взаимодействии с преподавателем			1 курс		2 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр		ВСЕГО ауд с консул	в том числе:		11 1/2	14 1/2	8 1/2	4 1/2
								лекции	ПЗ, ЛПЗ	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
ОД	<b>Общепрофессиональный цикл</b>					<b>728</b>	<b>728</b>	<b>326</b>	<b>412</b>	<b>212</b>	<b>278</b>	<b>142</b>	<b>96</b>
АД	<b>Адаптационные дисциплины</b>					<b>228</b>	<b>228</b>	<b>104</b>	<b>134</b>	<b>132</b>	<b>40</b>	<b>32</b>	<b>24</b>
АД. 01	Коммуникативный практикум	кр				40	40		40	40			
АД. 02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		кр			50	50	54	6	30	20		
АД. 03	Математика в профессии		кр			82	82	46	36	62	20		
АД. 05	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии				кр	56	56	4	52			32	24
ОП	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>					<b>500</b>	<b>500</b>	<b>222</b>	<b>278</b>	<b>80</b>	<b>238</b>	<b>110</b>	<b>72</b>
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		кр			32	32	20	12		32		
ОП. 02	Охрана труда	э				40	40	34	6	40			
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов			кр		52	52	36	16			52	
ОП. 04	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника		дз			34	34	22	12		34		
ОП. 05	Организация предприятий общественного питания				э	32	32	24	8				32
ОП. 06	Этика и психология профессионального общения		дз			36	36	22	14		36		
ОП. 07	Физическая культура	з	з	з	дз	164	164		164	40	50	34	40
ОП. 08	Основы безопасности жизнедеятельности				дз	74	74	54	20		50	24	

ОП. 09	Экономические и правовые основы производственной деятельности		дз			36	36	10	26		36		
	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ					924	864	255	679	177	215	156	61
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>					<b>924</b>	<b>864</b>	<b>255</b>	<b>679</b>	<b>177</b>	<b>215</b>	<b>156</b>	<b>61</b>
пм.01	Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов					304	304	157	162	118	149	37	0
МДК 01.01	Технология обработки сырья из овощей и грибов					87	87	51	51	38	49		
МДК 01.02	Технология обработки сырья из рыбы					70	70	30	40	40	30		
МДК 01.03	Технология обработки сырья из мяса и домашней птицы					70	70	30	40	40	30		
МДК 01.04	Технология обработки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			дз		77	77	46	31		40	37	
УП.01	Учебная практика			дз		411	411		411	3 нед	6 нед	3 нед	
ПП.01	Производственная практика				дз	175	175		175				5 нед
ЭК.01	Экзамен				э								
ПМ. 02	Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания					193	133	98	140	59	66	68	0
МДК 02.01	Технология обработки, мытья и хранения посуды, оборудования, инвентаря					135	75	60	120	59	42	34	
МДК 02.02	Механическая обработка посуды, оборудования, инвентаря					58	58	38	20		24	34	
УП.02	Учебная практика			дз		275	275		275	2 нед	3 нед	3 нед	
ПП.02	Производственная практика				дз	175	175		175				3 нед
ЭК.02	Экзамен				э								
ПМ. 03	Организация работы в цехах общественного питания					427	427	50	377	0	0	51	61
МДК 03.01	Технология приготовления простых блюд				э	112	112	50	62			51	61
УП.03	Учебная практика					140	140		140			2 нед	3 нед
ПП.03	Производственная практика				дз	175	175		175				3 нед
ПА	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ					69	69			17	17	17	18
ИА	Итоговая аттестация					70	70						70
	Учебная и производственная практика					1246							
	часов В РАСПИСАНИЕ									389	493	298	157
						3037	1731						

<p>Консультации на одного обучающегося 4 часа</p> <p>Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена</p> <p>Срок выполнения итоговой аттестации - с 15 июня по 30 июня</p>				недельная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	34	34	35	35
				изучаемые дисциплины	10	14	8	4
				учебной практики	5 нед	9 нед	8 нед	3 нед
				производственной практики	0	0	0	11 нед
				экзаменов по дисциплинам	1	1	1	2
				дифференцированных зачетов	0	3	4	4
				зачетов	1	1	1	0
				контрольных работ	1	3	1	1

**1 Календарный учебный график**

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май																			
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	5-11	12-18	19-25	2-8	9-15	16-22	2-8	9-15	16-22	23-29	6-12	13-19	20-26	4-10	11-17																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37												
<b>0</b>	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*												
<b>I</b>		у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	К	К	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у						
		у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у																																
<b>II</b>		у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	К	К													у	у	у	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
		у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у																																
		у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у																																

**Обозначения:**

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- у Учебная практика
- А Промежуточная аттестация
- Т Производственная практика (по профилю специальности)
- К Каникулы
- С Производственная практика (преддипломная)

**2 Сводные данные по бюджету времени**

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Учебная практика				Производственная практика (по профилю специальности)
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	

	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	26	884	11 1/2	391	14 1/2	493	1	1/2	1/2	14	5	9	
II	13	455	8 1/2	297,5	4 1/2	157,5	1	1/2	1/2	11	8	3	14
<b>Всего</b>	<b>39</b>	<b>1339</b>	<b>20</b>	<b>688,5</b>	<b>19</b>	<b>650,5</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>25</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>14</b>

