

Организация: **МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
**«Майкорская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья»**

Программа рассмотрена
и согласована на заседании
педагогического совета
Протокол № 4

от 20.08.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

«Майкорская ОШИ для
обучающихся с ОВЗ»

В.В.Якимова
В.В.Якимова
« 20 » « 08 » 2024 г.

МП

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения лиц с нарушениями интеллекта по профессии 13249 Кухонный рабочий (ЕТКС) Майкор № 51 утверждена Постановлением Правительства Пермского края от 18.02.2021г № 83-ст-ОКЗ 010-2014-МКОЗ-ИИ, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья на профессиональной подготовке Кухонный рабочий в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, «Рекомендаций по разработке

Адаптированная основная образовательная программа

профессионального обучения

по профессии 13249 Кухонный рабочий

Профессия: Кухонный рабочий

Квалификация: 2 разряд

Код профессии: 13249

Срок обучения - 1 год 10 месяцев

Организация-разработчик: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Майкорская общеобразовательная школа- интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Программа рассмотрена
и согласована: на заседании
педагогического совета
Протокол № 4
от 30.08 2024 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта по профессии 13249 Кухонный рабочий разработана на основании Единого тарифно - квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск № 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»), приказа Росстандарта от 18. 02.2021г № 83-ст -ОКЗ 010-2014(МСКЗ-08)», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке Кухонный рабочий в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, «Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"; письма Министерства просвещения РФ от 31.08.2020г. № ДГ- 1342\07 «Об организации образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»; письма Министерства образования и науки РФ от 22.01.2015г. № ДП- 1\05 вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Цель и задачи АООП ПО
- 1.2. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся
- 1.3. Нормативно-правовые документы для разработки АООП ПО
- 1.4. Формы обучения и нормативный срок освоения адаптированной основной образовательной программы
- 1.5. Требования к поступающим

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности выпускников
- 2.3. Требования к результатам освоения АООП ПО
- 2.4. Структура АООП ПО
- 2.5. Срок освоения АООП ПО

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию процесса обучения при реализации АООП ПО

- 3.1. Адаптационный учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Рабочие программы дисциплин, учебной и производственной практик

4. Контроль и оценка результатов освоения АООП ПО

- 4.1 Технологии, формы и методы работы при обучении лиц с ОВЗ
- 4.2 Оценка результатов освоения АООП ПО
- 4.3 Организация итоговой аттестации выпускников

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся для реализации АООП ПО для лиц с интеллектуальными нарушениями

- 5.1. Кадровое обеспечение
- 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АООП ПО

7. Характеристика среды, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

8. Приложение 1. Учебный план

9. Приложение 2. Аннотации к адаптированным программам учебных дисциплин по профессии

1. Общие положения

1.1. Цель, задачи АООП ПО

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (без получения среднего общего образования) разработана для профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости из числа обучающихся школ, реализующих АООП (адаптированную основную общеобразовательную программу).

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кухонный рабочий», включена в Перечень рекомендуемых инвалидам профессий рабочих с учётом нарушения интеллекта, разработана на основе требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по профессии «Кухонный рабочий», код профессии - 13249, квалификационный разряд - 2, форма обучения - очная. Срок обучения 1 год 10 месяцев.

Адаптированная основная образовательная программа представляет собой образовательную программу, адаптированную для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптированная основная образовательная программа представляет собой комплект документации, регламентирующей цели, задачи, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации и оценку результатов подготовки.

Адаптированная основная образовательная программа должна обеспечивать достижение обучающимися описанных в программе образовательных результатов, соответствующих квалификационному разряду по указанной рабочей профессии.

Целью программы является создание условий для получения профессионального обучения, развития и формирования учебно-познавательного и творческого потенциала, социальной адаптации обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ с умственной отсталостью (с различными формами умственной отсталости).

Реализация адаптированной основной программы профессионального обучения ориентирована на решение **следующих задач**:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального обучения лицами с ОВЗ (нарушения интеллектуального развития);
- повышение уровня доступности профессионального обучения;
- повышение качества профессионального обучения;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся в зависимости от их психофизического развития, индивидуальных особенностей и физиологических возможностей;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Программа ежегодно актуализируется, при необходимости обновляется.

1.2. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся

Умственная отсталость — это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Степень выраженности интеллектуальной неполноценности соотносится со сроками, в которые возникло поражение ЦНС – чем оно произошло раньше, тем тяжелее последствия. Также степень выраженности интеллектуальных нарушений определяется интенсивностью воздействия вредных факторов. Нередко умственная отсталость отягощена психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации медицинского сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях.

Развитие ребенка с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), хотя и происходит на дефектной основе и характеризуется замедленностью, наличием отклонений от нормального развития, тем не менее, представляет собой поступательный процесс, приводящий к качественным изменениям в познавательную деятельность детей и их личностную сферу. Затруднения в психическом развитии детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности (слабостью процессов возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушением взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.). В подавляющем большинстве случаев интеллектуальные нарушения, имеющиеся у обучающихся с умственной отсталостью, являются следствием органического поражения ЦНС на ранних этапах онтогенеза. Негативное влияние органического поражения ЦНС имеет системный характер, когда в патологический процесс оказываются вовлеченными все стороны психофизического развития ребенка: мотивационно - потребностная, социально-личностная, моторно - двигательная; эмоционально - волевая сферы, а также когнитивные процессы — восприятие, мышление, деятельность, речь и поведение. Последствия поражения ЦНС выражаются в задержке сроков возникновения и незавершенности возрастных психологических новообразований и, главное, в неравномерности, нарушении целостности психофизического развития. Все это, в свою очередь, затрудняет включение ребенка в освоение пласта социальных и культурных достижений общечеловеческого опыта традиционным путем. В структуре психики такого ребенка в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью.

При умственной отсталости страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является мышление, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению.

Развитие всех психических процессов у детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) отличается качественным своеобразием. Относительно сохранной у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) оказывается чувственная ступень познания — ощущение и восприятие. Но и в этих познавательных процессах сказывается дефицитарность: неточность и слабость дифференцировки зрительных, слуховых, кинестетических, тактильных, обонятельных и вкусовых ощущений приводят к затруднению адекватности ориентировки детей с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями) в окружающей среде. Нарушение объема и темпа восприятия, недостаточная его дифференцировка, не могут не оказывать отрицательного влияния на весь ход развития ребенка с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Особая организация учебной и внеурочной работы, основанной на использовании практической деятельности; проведение специальных коррекционных занятий не только повышают качество ощущений и восприятий, но и оказывают положительное влияние на развитие интеллектуальной сферы, в частности овладение отдельными мыслительными операциями.

Меньший потенциал у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обнаруживается в развитии их мышления, основу которого составляют такие операции, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация. Эти мыслительные операции у этой категории обучающихся обладают целым рядом своеобразных черт, проявляющихся в трудностях установления отношений между частями предмета, выделении его существенных признаков и дифференциации их от несущественных, нахождении и сравнении предметов по признакам сходства и отличия и т. д. Из всех видов мышления (наглядно-действенного, наглядно-образного и словесно-логического) у обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в большей степени недоразвито словесно-логическое мышление. Это выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта. Обучающимся присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: зачастую, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия.

Использование специальных методов и приемов, применяющихся в процессе коррекционно-развивающего обучения, позволяет оказывать влияние на развитие различных видов мышления обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), в том числе и словесно-логического. Особенности восприятия и осмысления детьми учебного материала неразрывно связаны с особенностями их памяти. Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) также отличается целым рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; позже, чем у нормальных сверстников, формируется произвольное запоминание, которое требует многократных повторений. Менее развитым оказывается логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала. Использование различных дополнительных средств и приемов в процессе коррекционно-развивающего обучения (иллюстративной, символической наглядности; различных вариантов планов; вопросов педагога и т. д.) может оказать значительное влияние на повышение качества воспроизведения словесного материала.

Вместе с тем, следует иметь в виду, что специфика мнемической деятельности во многом определяется структурой дефекта, сужением объема, малой устойчивостью, трудностями его распределения, замедленностью переключения. В значительной степени нарушено произвольное внимание, что связано с ослаблением волевого напряжения, направленного на преодоление трудностей, что выражается в неустойчивости внимания. Также в процессе обучения обнаруживаются трудности сосредоточения на каком-либо одном объекте или виде деятельности. Однако, если задание посильно и интересно, то внимание может определенное время поддерживаться на должном уровне. Под влиянием специально организованного обучения и воспитания объем внимания и его устойчивость значительно улучшаются, что позволяет говорить о наличии положительной динамики.

Для успешного обучения необходимы достаточно развитые представления и воображение. Представлениям детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) свойственна недифференцированность, фрагментарность, уподобление образов, что, в свою очередь, сказывается на узнавании и понимании учебного материала. Воображение как один из наиболее сложных процессов отличается значительной несформированностью, что выражается в его примитивности, неточности и схематичности. Отмечаются недостатки в развитии речевой деятельности, физиологической основой которых является нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами, что, в свою очередь, проявляется в недоразвитии всех сторон речи: фонетической, лексической, грамматической и синтаксической. Таким образом, для обучающихся с умственной отсталостью характерно системное недоразвитие речи. Недостатки речевой деятельности этой категории обучающихся напрямую связаны с нарушением абстрактно-логического мышления. Однако в повседневной практике такие дети способны поддержать беседу на темы, близкие их личному опыту, используя при этом несложные конструкции предложений.

Моторная сфера детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), как правило, не имеет выраженных нарушений. Наибольшие трудности обучающиеся испытывают при выполнении заданий, связанных с точной координацией мелких движений пальцев рук. В свою очередь, это негативно сказывается на овладении письмом и некоторыми трудовыми операциями.

Психологические особенности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются и в нарушении эмоциональной сферы. При легкой умственной отсталости эмоции в целом сохранены, однако они отличаются отсутствием оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностностью. Отсутствуют или очень слабо выражены переживания, определяющие интерес и побуждение к познавательной деятельности, а также с большими затруднениями осуществляется воспитание высших психических чувств: нравственных и эстетических. Волевая сфера учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью. Они предпочитают выбирать путь, не требующий волевых усилий, а вследствие непосильности предъявляемых требований, у некоторых из них развиваются такие отрицательные черты личности, как негативизм и упрямство. Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы школьников с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) оказывают отрицательное влияние на характер их деятельности, в особенности произвольной, что выражается в

недоразвитии мотивационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы. Эти недостатки особенно ярко проявляются в учебной деятельности, поскольку учащиеся приступают к ее выполнению без необходимой предшествующей ориентировки в задании и, не сопоставляя ход ее выполнения, с конечной целью. В процессе выполнения учебного задания они часто уходят от правильно начатого выполнения действия, «соскальзывают» на действия, произведенные ранее, причем осуществляют их в прежнем виде, не учитывая изменения условий. Вместе с тем, при проведении длительной, систематической и специально организованной работы, направленной на обучение их целеполаганию, планированию и контролю, им оказываются доступны разные виды деятельности.

Следует отметить независимость и самостоятельность в уходе за собой, благодаря овладению необходимыми социально-бытовыми навыками. Нарушения высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обуславливают формирование некоторых специфических особенностей личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Специфическими особенностями межличностных отношений является: высокая конфликтность, сопровождаемая неадекватными поведенческими реакциями; слабая мотивированность на установление межличностных контактов и пр. Снижение адекватности во взаимодействии со сверстниками и взрослыми людьми обуславливается незрелостью социальных мотивов, неразвитостью навыков общения обучающихся, а это, в свою очередь, может негативно сказываться на их поведении.

Таким образом, педагогические условия, созданные в образовательной организации для обучающихся с умственной отсталостью, должны решать как задачи коррекционно-педагогической поддержки ребенка в образовательном процессе, так и вопросы его социализации, тесно связанные с развитием познавательной сферы и деятельности, соответствующей возрастным возможностям и способностям обучающегося. Необходима система коррекционных мероприятий в процессе специально организованного обучения, опирающегося на сохранные стороны психики учащегося с умственной отсталостью, учитывающее зону ближайшего развития.

1.3. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий составляют:

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

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. N 1026 об утверждении Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

- Приказом Минобрнауки РФ № 1599 от 19.12.2014 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020

- г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ министерство просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. п 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
 - Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");
 - Письмо Министерства образования и науки России от 18.03.2014г. № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденное Министерства образования и науки Российской Федерации 26.12.2013 г. № 06-2412вн);
 - Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
 - Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
 - Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
 - Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 07.12.2022 № 05-2323 «Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
 - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (от 28 сентября 2020 г. № 28, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ от 18 декабря 2020г.№ 61573);
 - СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2;
 - Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51 Утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
 - Приказ Росстандарта от 18.02.2021г № 83-ст - Общероссийский классификатор

занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) 9412 Помощники на кухне (Кухонный рабочий (кухонный работник))

- Локальные нормативные акты образовательной организации, регулирующие получение профессионального образования инвалидами и лицами с ОВЗ.

Используемые термины, определения, сокращения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

рабочих, служащих.

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

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

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

1.4. Формы обучения и нормативный срок освоения адаптированной основной образовательной программы

Форма обучения по образовательной программе - очная

Квалификация (разряд) - 2

Код профессии - 13249

Нормативный срок освоения АООП ПО по профессии 13249 Кухонный рабочий при очной форме получения образования 1 год 10 мес. (без предъявления требований к уровню образования), присваиваемая квалификация – кухонный рабочий (2 разряд)

1.5. Требования к поступающим

На обучение по профессии 13249 Кухонный рабочий принимаются лица, не имеющие профессии рабочего или должности служащего (ФЗ № 273, гл.9, п.2), освоившие или осваивающие программу основного образования обучения по программам АООП в школах без получения среднего общего образования.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико- педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Прием на обучение по АООП ПО проводится по личному заявлению поступающего (законного представителя) с предоставлением документов, удостоверяющих его личность, гражданство (оригинал или ксерокопия).

Поступающий на обучение по адаптированной программе ПО предоставляет:

- документ, удостоверяющий личность (копия);
- свидетельство об образовании (оригинал, копия);

- медицинскую справку;
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией для обучения по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения (поступающий с ОВЗ);
- заключение МСЭ (поступающий с инвалидностью);
- индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения рекомендованных условий и видов труда (поступающий с инвалидностью).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция производства;
 - технологическое оборудование кухни;
- помещения кухни.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по профессии 13249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам деятельности:

- Уборка производственных помещений.
- Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.
- Подготовка столовой посуды и приборов.

2.3. Требования к результатам освоения АООП ПО

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального

обучения, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Уборка производственных помещений

ПК 1.1. Моет производственные помещения.

ПК 1.2. Проводит дезинфекцию рабочих зон.

ПК 1.3. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте

Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.

ПК 2.1. Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.2. Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.3. Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

Подготовка столовой посуды и приборов.

ПК 3.1. Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.

ПК 3.2. Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать **специальными компетенциями**, включающими в себя способность:

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг.

Выпускник, освоивший АООП ПО и основные виды профессиональной деятельности должен знать и уметь, согласно требованиям Тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»)

Кухонный рабочий 2-го разряда

Характеристика работ. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с

холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

Должен знать: наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

2.4. Структура АООП ПО

| Код, ОП | Наименование УД.МДК |
|---|---|
| <i>Общепрофессиональный цикл</i> | |
| ОП.01 | Производственная санитария и гигиена |
| ОП.02 | Товароведение продовольственных товаров |
| ОП.03 | Основы экономики |
| ОП.04 | Охрана труда |
| <i>Профессиональный цикл</i> | |
| П.01 | Организация и оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника |
| П.02 | Технология механической кулинарной обработки сырья |
| УП | Учебная практика |
| ПП | Производственная практика |
| ПА Промежуточная аттестация | |
| ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) | |

2.5. Срок освоения АООП ПО

Нормативные сроки освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

| Базовое образование | Наименование квалификации подготовки | Нормативный срок освоения АООП ПО |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Лица с ОВЗ, не имеющие основного общего или среднего общего образования | Кухонный рабочий 2 разряд | 1 год 10 мес. |

По завершении обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий выдается документ государственного образца об уровне образования и квалификации (свидетельство).

3. Документы, регламентирующие содержание, и организацию процесса обучения при реализации АООП ПО

3.1. Адаптированный учебный план

Адаптированный учебный план (Приложение 1) определяет следующие характеристики образовательной программы профессиональной подготовки:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и полугодиям безотносительно к обязательному распределению часов в неделю;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АООП ПО по профессии 13249 Кухонный рабочий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график входит в состав учебного плана.

3.3. Рабочие программы дисциплин, учебной и производственных практик

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны на основе требований Профессионального стандарта по профессии 13249 «Кухонный работник». Объем (количество часов), распределение учебных дисциплин по годам обучения, формы промежуточной аттестации определены учебным планом.

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин и практик представлены в *Приложении 2*

4. Контроль и оценка результатов освоения АООП ПО

4.1 Технологии, формы и методы работы при обучении лиц с ОВЗ

При обучении лиц с ОВЗ в образовательном учреждении используются образовательные технологии, представленные в таблице

| Технология | Цель применения | Адаптированные методы |
|--------------------------------|---|--|
| Дифференцированное обучение | Создание оптимальных условий для выявления индивидуальных интересов и способностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья | Методы индивидуального лично- ориентированного обучения с учетом ограниченных возможностей здоровья и личностных психофизических особенностей |
| Развивающее обучение | Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья | Вовлечение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в различные виды |
| Рефлексивное обучение | Интерактивное вовлечение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в групповой образовательный процесс | Интерактивные методы обучения, вовлечение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в различные виды деятельности, создание рефлексивных ситуаций по развитию адекватного восприятия собственных возможностей |
| Здоровьесберегающие технологии | Создание благоприятных условий обучения, достаточный и рационально организованный двигательный режим, оптимальная организация учебного процесса в соответствии с индивидуальными особенностями и гигиеническими требованиями, | Смена деятельности на уроке. |

Наряду с этим можно выделить применение специальных методов и приемов коррекционной педагогики, в их числе:

- использование четких указаний;
- поэтапное разъяснение заданий (операционных действий);
- обучение последовательному выполнению заданий;
- повторение инструкции к выполнению задания «пошагово»;
- поэтапная демонстрация выполнения задания;
- ориентирование на позитивное стимулирование и использование вербальных поощрений;
- доступность заданий, учитывающих имеющиеся навыки и умения;
- использование обратной связи;
- игнорирование незначительных поведенческих нарушений (делать замечания только индивидуально);

Учитывая особенности здоровья обучающихся с ОВЗ, при реализации адаптированной образовательной программы применяются индивидуальные,

групповые и фронтальные формы работы с обучающимися.

Индивидуальная форма работы применяется с целью оказания помощи с учетом индивидуальных особенностей обучающегося и оптимизации самого учебного процесса.

Групповая форма работы осуществляется с малой группой обучающихся, которые взаимодействуют как между собой, так и с преподавателем с целью реализации поставленных задач.

Фронтальная форма предполагает одновременное обучение группы обучающихся, решающих однотипные учебные задачи с последующим контролем результатов со стороны преподавателя.

При реализации АООП ПО педагогами используются следующие методы работы с обучающимися с ОВЗ:

– **методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:** словесные, наглядные, практические, репродуктивные и частично поисковые, методы самостоятельной работы и работы под руководством преподавателя;

– **методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:** методы стимулирования и мотивации интереса к обучению с целью психологической настройки, побуждения к получаемой профессии, создание ситуаций успеха, методы стимулирования и мотивации долга и ответственности в обучении;

– **методы контроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:** методы устного контроля, методы письменного контроля.

4.2 . Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) направлен на своевременное выявление затруднений и отставаний в обучении для внесения корректив в учебную деятельность. Текущий контроль успеваемости проводится: с учетом особенностей психофизического развития и возможностей обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также при выполнении индивидуальных работ или в режиме тренировочного тестирования. Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению изучения модуля дисциплины, раздела, его тем с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рубежный контроль может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация – это установление уровня достижения результатов освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, предусмотренных АООП ПО.

Промежуточная аттестация подразделяется на полугодовую (семестровую) промежуточную аттестацию, которая проводится по итогам учебного года.

Промежуточная аттестация проводится по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам по итогам семестра/полугодия.

Осуществляется в форме зачета (дифференцированного зачета) или экзамена. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету, экзамену) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Все виды аттестации (текущий контроль, промежуточная аттестация) для обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) устанавливаются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей и с обеспечением:

1) общих условий:

– допускается присутствие в аудитории ассистента (помощника), оказывающего обучающимся инвалидам и обучающимся с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание и т.п.);

– пользование необходимыми учебно-методическими и (или) техническими средствами при проведении текущего контроля успеваемости с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях.

1) специальных условий:

-предоставление отдельной аудитории;

-увеличение времени для подготовки ответа;

-присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;

-выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;

-выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);

-использование специальных технических средств;

-предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) по дисциплинам кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

По личному заявлению обучающихся или родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

4.3 Организация итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с интеллектуальными нарушениями

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии 13249 Кухонный рабочий является обязательной и осуществляется после освоения АООП ПО в полном объеме.

Итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников ОВЗ с интеллектуальными нарушениями проводится в школе, в соответствии с Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам и с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья регламентируется (ФЗ «Об образовании в РФ», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438).

Формой итоговой аттестации по АООП ПО по профессии 13249 Кухонный рабочий является: выпускной квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующей профессии рабочего.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по профессии «Кухонный рабочий». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего.

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение общих и специальных условий, представленных в раздел 4 АООП ПО.

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 итоговой аттестации;
- выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);
- использование специальных технических средств;
- предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

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 итоговой аттестации.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается 2-й начальный разряд по изучаемой профессии.

5. Обеспечение специальных условий для реализации АООП ПО для

обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

(программы профессиональной подготовки)

5.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

МБОУ «Майкорская общеобразовательная школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретической подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации АООП ПО имеются:

- учебные кабинеты, оснащенные техникой;
- учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, препаратами, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также оборудованием для организации практических занятий;

МБОУ «Майкорская общеобразовательная школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» обеспечено необходимым комплектом программного обеспечения

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация АООП ПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины либо профилю обучения.

Педагогические работники, участвующие в реализации АООП ПО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации для работы с обучающимися с ОВЗ (один раз в три года).

Образовательный процесс для лиц с ОВЗ сопровождают следующие специалисты: социальный педагог, педагог-психолог, преподаватель адаптивной физической культуры, тьютер.

6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АООП ПО

Практика является обязательным разделом АООП ПО и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для инвалидов и лиц с нарушением интеллекта форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При реализации образовательной программы профессионального обучения предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика реализуется, чередуясь с теоретическими занятиями. При проведении учебной практики на базе образовательной организации группа может делиться на подгруппы. Производственная практика реализуется концентрированно.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами (дневник производственной практики, производственная характеристика) соответствующих предприятий, организаций.

Производственная практика проводится на предприятиях посёлка и района, с которыми заключены договора об организации производственных рабочих мест для обучающихся, проходящих производственную практику, о совместной разработке и согласовании программ производственной практики, а также о привлечении специалистов предприятий для участия в итоговой аттестации учащихся.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся - инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

7. Характеристика социокультурной среды

Социокультурная среда направлена на создание условий для развития духовно-нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

Социокультурная среда предполагает включение обучающихся с нарушениями интеллекта во взаимодействие со здоровыми сверстниками.

Так же сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования трудовых функций и смежных общих и профессиональных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, способствующая освоению образовательной программы профессионального обучения, а также обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Воспитательная работа в образовательной организации – это органическая часть образовательного процесса, направленная на реализацию задач формирования и культурного развития будущих рабочих и служащих. Задачи организации и координации воспитательной работы выполняет заместитель директора по воспитательной работе.

Механизм реализации задач социокультурной среды образовательной организации отражен в программе воспитания и социализации обучающихся, программе коррекционной работы. В образовательной организации лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам оказываются все основные виды сопровождения учебного процесса: организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, социальное профилактически-оздоровительное.

Организационно-педагогическое сопровождение может включать: контроль за

посещаемостью занятий в ходе учебных занятий; помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания; организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих слушателей; контроль аттестаций, сдачи зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей; документальное оформление академических отпусков; помощь в организации учебных практик и контроль за их прохождением; коррекцию взаимодействия преподаватель - студент (инвалид) в учебном процессе; консультирование преподавателей и сотрудников по особенностям физического и нервного состояния студентов-инвалидов, коррекцию ситуаций затруднений; периодические инструктажи и семинары преподавателей, методистов и т.д.; привлечение студентов-волонтеров; содействие персональному обеспечению студентов учебно-методическими материалами по дисциплинам; перевод учебно- методических материалов на аудио-, видео- и электронные носители

Психолого-педагогическое сопровождение обучения инвалидов в образовательной организации - целостный процесс, направленный на изучение, формирование, развитие и коррекцию профессионального становления личности, который представляет собой систематизированную деятельность по обогащению знаний, познавательной и эмоционально - волевой сферы, развитию мотивации, профессиональной ориентации и профессиональному становлению личности инвалида.

Информирование и консультирование студента-инвалида предусматривает предоставление ему информации о правовых основах реабилитации, о содержании и видах реабилитации, оказание помощи в решении проблем, проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня.

Профилактически - оздоровительное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ направлено на решение комплекса задач, направленных на реабилитацию в процессе обучения и предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов, гармонизацию их психического состояния. Проведение постоянного мониторинга состояния здоровья в процессе обучения в образовательной организации позволяет успешнее решать задачи повышения психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов в условиях повышения стрессовых информационных нагрузок. Данные задачи могут реализовываться силами врачебного здравпункта, к услугам которого относятся консультационно - диагностическая и лечебно- профилактическая помощь и т.д.

Социальное сопровождение направлено на создание комфортных условий жизнедеятельности обучающихся и включает в себя выявление социального статуса обучающегося, контроль за соблюдением прав и социальных гарантий слушателя, оказание социальной помощи, содействие социальной адаптации первокурсников.

Обучающиеся с различными формами умственной отсталости наряду с другими обучающимися участвуют в студенческом самоуправлении, спортивных мероприятиях, в мероприятиях образовательной организации, проводимых в рамках воспитательной работы: праздниках, конкурсах, акциях. Они являются активными участниками соревнований разного уровня по различным видам спорта (по доступным видам спорта).

В рамках общеинтеллектуального направления внеурочной деятельности студенты принимают участие в предметных неделях, внеурочных мероприятиях по

дисциплинам. Для формирования трудовых функций, привития интереса к выбранной профессии в техникуме проводятся конкурсы профессионального мастерства, организуются экскурсии на предприятия, встречи с интересными людьми.

Немаловажным фактором для успешного освоения профессией является создание социально-бытовых условий: в структуре образовательной организации имеется общежитие.

Приложение 1

Рабочий учебный план по профессиональной подготовке для группы «Кухонный рабочий»

| Предметные области | Учебные предметы | Количество часов | | Всего (количество часов в неделю) | Общее кол-во часов |
|---|------------------|------------------|-----------|-----------------------------------|--------------------|
| | | X | XI (XII) | | |
| Технология (Профильный труд) | Учебная практика | 5 | 5 | 10 | 340 |
| Итого | | 5 | 5 | 10 | 340 |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | 5 | 5 | 10 | 340 |
| Производственная санитария и гигиена | | 1 | - | 1 | 34 |
| Товароведение продовольственных товаров | | 1 | 1 | 2 | 68 |
| Основы экономики | | - | 1 | 1 | 34 |
| Охрана труда | | 1 | - | 1 | 34 |
| Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника | | 1 | 1 | 2 | 68 |
| Технология механической кулинарной обработки сырья | | 1 | 1 | 2 | 68 |
| Учебная практика | | - | 1 | 1 | 34 |
| Всего | | 10 | 10 | 20 | 680 |
| Внеурочная деятельность | | | | | |
| Совершенствования компетенций кухонного рабочего (учебный практикум) | | 2 | 1 | 3 | 102 |
| Всего | | 12 | 11 | 23 | 782 |

Приложение 2

Аннотации к адаптированным программам учебных дисциплин по профессии

1. Аннотации к адаптированным рабочим программам учебных дисциплин общепрофессионального цикла

| | |
|---------------|---|
| 1. | Профессиональная подготовка |
| ОП. 00 | Общепрофессиональный цикл |
| ОП.01 | Производственная санитария и гигиена |
| ОП.02 | Товароведение продовольственных товаров |
| ОП.03 | Основы экономики |
| ОП.04 | Охрана труда |

АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Область применения рабочей программы

Рабочая программа адаптированной профессиональной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки лиц с ОВЗ (легкая умственная отсталость) по профессии Кухонный рабочий в МБОУ «Майкорская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 34 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 28 часа;

самостоятельной работы обучающегося- 6 часов.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология», "Санитарно-гигиенические требования".

Технические средства обучения: компьютер с программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»:

рабочие места по количеству обучающихся (лабораторные столы с подводкой воды).

1. Технологическое оборудование и оснастка:

Вытяжные шкафы,

Центрифуга,

Аналитические весы.

Комплекты химической посуды и реактивов.

Комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных и контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| Умения: | |
| соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи | Оценка на практическом занятии |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря | Оценка на практическом занятии |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств | Оценка на лабораторном занятии |
| выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов | Оценка на лабораторном занятии |
| Знания: | |
| основные группы микроорганизмов | контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления | контрольная работа, устный опрос на уроке |
| возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве | контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |

| | |
|--|--|
| санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде | контрольная работа, устный опрос на уроке, экспертная оценка на практическом занятии |
| правила личной гигиены работников пищевых производств | контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения | контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | устный опрос на уроке, контрольная работа |

АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий.

Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Характеристика группы, в которой реализуется программа:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с УО. Данная группа слушателей характеризуется:

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

проявлять доброжелательность и терпение.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|---|
| <p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</p> | <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> | <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p> |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> |
| <p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |
| <p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p> | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p> |
| <p>ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> |
| <p>ОК 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p> | <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией</p> | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| <p>ОК11</p> <p>Использовать знания по финансовой грамотности в профессиональной сфере</p> | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности,</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (планируемые и текущие)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> | <p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные и общеупотребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика) лексический минимум, относящейся к описанию предмета, средств процессов профессиональной деятельности, особенности произношения правила чтения текста профессиональной направленности.</p> |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- осуществлять контроль хранения продуктов.
- применять полученные знания на практике;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке,
- транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часа

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе работы в тетрадях при выполнении рисунков, вычерчивания схем, проведения тестирования и практических работ, а также зачёта в форме собеседования

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| 1 | 2 |
| Уметь: | |
| -проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; | Практические занятия Фронтальный опрос Работа с карточками |
| -осуществлять контроль хранения продуктов. | Практическое занятие |

| | |
|--|---|
| -применять полученные знания на практике; | |
| оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); | |
| Знать: | |
| - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов -виды складских помещений и требования к ним; - понятие рациона питания; | Тест множественного выбора Практическое занятие Соотнесение вопроса и ответа Дописать предложение Составление плана |
| -методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов | |
| - роль пищи для организма человека; | |
| - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; | |
| - понятие рациона питания; | |

АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ

Область применения программы

Адаптированная образовательная рабочая программа по дисциплине «Основы экономических знаний» является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 «Кухонный рабочий» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и разработана с учётом особенностей психофизического развития и состояния здоровья обучающихся.

Адаптированная образовательная рабочая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 «Кухонный рабочий» из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы.

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь представление:

- об основных аспектах развития в рыночной экономике;
- о производстве, себестоимости продукции;
- о качестве и конкурентоспособности продукции;
- о капитале и имуществе организации;

- о заработной плате и нормах оплатах труда;
 - об инфляции, валютном рынке
- знать:
- устройство хозяйственной жизни общества;
 - организацию производства благ;
 - причины различий в уровне оплаты труда;
 - значение собственности;
 - виды банковских операций

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству студентов; рабочее место преподавателя.

Инструктивно-нормативная документация: требования к содержанию и уровню подготовки обучающихся по дисциплине, инструкция по охране труда и противопожарной безопасности.

Учебно-программная документация: рабочая программа учебной дисциплины, календарно тематический план.

Методические материалы: учебно-методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся, методические рекомендации для подготовки к практическим занятиям, контрольно-измерительные материалы, а также электронные образовательные ресурсы (ЭОР) нового поколения.

Технические средства обучения: компьютерное и мультимедийное оборудование, видео- и аудиовизуальные средства обучения.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения | Основные показатели оценки результата |
|--|--|--|
| Уметь: | | |
| находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда; | Тестирование, самостоятельная работа, устный опрос, работа по карточкам, выполнение самостоятельной работы | Находит экономическую информацию. |
| Знать: | | |
| общие принципы организации производственного и технологического процесса; механизмы ценообразования на продукцию, формы оплаты | Собеседование, диалог, наблюдение, беседа, тестирование, выполнение самостоятельной работы | Рассказывает об общих принципах производственного и технологического процесса. Называет механизмы |

| | | |
|--|--|--|
| труда в современных условиях; цели и задачи структурного подразделения, структуру организации, основы экономических знаний, необходимых в отрасли; | | ценообразования на продукцию. |
| механизмы ценообразования на продукцию, формы оплаты труда в современных условиях; | Тестирование, устный опрос, беседа, защита реферата, выполнение самостоятельной работы | Перечисляет формы оплаты труда в современных условиях. |
| цели и задачи структурного подразделения, структуру организации, основы экономических знаний, необходимых в отрасли; | Тестирование, самостоятельная работа, устный опрос, выполнение самостоятельной работы | Формулирует цели и задачи структурного подразделения. Составляет бизнес-план предприятия. |

АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ОХРАНА ТРУДА»

Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Охрана труда является частью программы по профессии 13249 Кухонный рабочий (для лиц с интеллектуальными нарушениями), разработана на основе Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта.

В программе учитываются индивидуальные особенности обучающегося и специфика усвоения им учебного материала. Рабочая программа направлена на коррекцию недостатков в знаниях обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, преодоление трудностей в освоении дисциплины Охраны труда, оказание помощи и поддержки детям данной категории.

Место дисциплины в структуре адаптировано основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.05 Охраны труда является дисциплиной общепрофессионального цикла.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Целью курса является формирование у обучающихся теоретических знаний, умений и практических навыков связанных с различными видами жизнедеятельности.

Задачи дисциплины:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность слушателей к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- владение способами делового общения;
- владение приемами и способами саморегуляции (не менее 3) для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;

- владение навыками обеспечения безопасных условий труда в профессиональной деятельности, анализа травмоопасных и вредных производственных факторов, навыками защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;

- владение навыками использования экипировки;

- владение комплексом знаний - правовых, нормативных и организационных основ охраны труда в организации, воздействия негативных факторов производства на человека

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **знать:**

- рациональную организацию труда на рабочем месте;

- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности;

- систему правовых, технических, санитарных норм, обеспечивающих безопасные условия работ;

- опасные и вредные производственные факторы, приводящие к травме или снижению работоспособности;

- обязанности работников по выполнению требований охраны труда;

- действие токсичных веществ на организм человека;

- действие электрического тока на организм человека;

- меры предупреждения пожаров и взрывов;

- основные причины возникновения пожаров и взрывов;

- средства индивидуальной защиты;

- правила санитарии и гигиены, безопасности труда;

- правила безопасной эксплуатации электрического оборудования;

- профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии;

- инструкции по технике безопасности на рабочем месте.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **уметь:**

- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, электро-и пожарной безопасности;

- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему;

- пользоваться средствами пожаротушения;

- применять средства индивидуальной и коллективной защиты;

- участвовать в мероприятиях по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;

Вышеперечисленные требования к результатам освоения

учебной дисциплины направлены на формирование следующих **общих компетенций:**

| Код | Наименование компетенции |
|------|--|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |

| | |
|------|--|
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из способов ее достижения, определенных руководителем. |
|------|--|

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать **специальными компетенциями**, включающими в себя способность:

СК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК.3 Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК.4 Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

всего учебной нагрузки обучающегося – 34 часа, в том числе: лабораторные и практические работы - 3 часов.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися, индивидуальных заданий, проектов.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| Умения | |
| <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности; - оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему; - пользоваться средствами пожаротушения; - применять средства индивидуальной и коллективной защиты; - участвовать в мероприятиях по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; | <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос - практическая работа - тестирование - дифференцированный зачет |
| Знания: | |
| <ul style="list-style-type: none"> - рациональную организацию труда на рабочем месте; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности; - систему правовых, технических, санитарных норм, обеспечивающих безопасные условия работ; - опасные и вредные производственные факторы, | <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос - дифференцированный зачет - практическая работа - тестирование |

| | |
|---|--|
| <p>приводящие к травме или снижению работоспособности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязанности работников по выполнению требований охраны труда; - действие токсичных веществ на организм человека; - действие электрического тока на организм человека; - меры предупреждения пожаров и взрывов; - основные причины возникновения пожаров и взрывов; - средства индивидуальной защиты; - правила санитарии и гигиены, безопасности труда; - правила безопасной эксплуатации электрического оборудования; - профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии; - инструкции по технике безопасности на рабочем месте. | |
|---|--|

Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, а также при выполнении индивидуальных работ или в режиме тренировочного тестирования. Текущий контроль позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность.

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению изучения дисциплины, раздела, его тем с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рубежный контроль может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (в форме тестирования).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

| Результаты (освоенные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии. проявлять к ней устойчивый интерес | наличие интереса к будущей профессии | экспертная оценка выполнения практических заданий |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии |
| СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм. | Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах; участие в конкурсах предметных недель | самостоятельная работа в профессиональной деятельности; решение ситуационных задач |
| СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе | эффективное и качественное выполнение профессиональных задач | экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Эффективный поиск необходимой информации, используя различные виды источников, в т.ч. электронные | решение стандартных с поставленной задачей |

2. Аннотации к адаптированным рабочим программам учебных дисциплин профессионального цикла

| | |
|---|--|
| Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом | Наименование профессиональных модулей |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл |
| П.01 | Оборудование предприятий общественного питания и |

| | |
|-------|--|
| | организация рабочего места кухонного работника |
| П.02 | Технология механической кулинарной обработки сырья |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика |

АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ П.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА КУХОННОГО РАБОТНИКА

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с недостатками в умственном развитии.

Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина «Организация и оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника» изучается в цикле профессиональных дисциплин

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организаций общественного питания;
- принципы организации производства в предприятиях общественного питания;
- виды помещений предприятий общественного питания.
- классификацию технологического оборудования предприятий общественного питания.
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.

В результате освоения учебной дисциплины формируются профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

| Код | Наименование результата обучения |
|----------|---|
| ПК 1. 1. | Мыть производственные помещения. |
| ПК 1.2. | Проводить дезинфекцию рабочих зон. |
| ПК 1.3 | Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте. |
| ПК 2.1. | Мыть ручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь. |
| ПК 2.2. | Чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь. |
| ПК 2.3. | Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде. |
| ПК 3.1. | Мыть ручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. |
| ПК 3.2. | Чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы. |
| ОК 1. | Рационально организовывать свою работу. |
| ОК 2. | Соблюдать личную гигиену. |
| ОК 3. | Взаимодействует с другими работниками и руководством. |
| ОК 4. | Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности. |

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 68 часа.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- натуральные образцы различного технологического оборудования:

котел пищеварочный, кипятильник электрический, универсальный привод, картофелеочистительная машина, кофеварка электрическая.

Технические средства обучения:

- учебный материал на электронных носителях;

Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках изучения дисциплины используются активные и интерактивные формы проведения занятий: метод работы в малых группах.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| Умения: | |
| Организовывать рабочее место в соответствии с видом выполняемых работ | оценка устных ответов, содержания отчётов, оценка практической работы. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь | Экспертная оценка практической работы. Наблюдение при выполнении практической работы |
| Обслуживать основное технологическое оборудование и инвентарь кулинарного и кондитерского производства. | Экспертная оценка практической работы. Наблюдение при выполнении практической работы |
| Знания: | |
| Характеристики основных типов организаций общественного питания; | Оценка устных ответов, практических работ, оценка контрольной работы |
| Принципы организации производства в предприятиях общественного питания; | Наблюдения и оценка практического занятия. Оценка выполнения домашней работы. |
| Виды помещений предприятий общественного питания | Наблюдения и оценка практического занятия. Оценка выполнения домашней работы. |
| Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового, холодильного оборудования | Оценка устных ответов, содержания отчётов практических работ, оценка контрольной работы |
| Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ. | Наблюдения и оценка практического занятия. Оценка выполнения домашней работы. |

**АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ П.02 ТЕХНОЛОГИЯ МЕХАНИЧЕСКОЙ
КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ**

Область применения программы

Адаптированная рабочая программа по учебной дисциплине «Технология механическая кулинарная обработка сырья» по профессии 13239 Кухонный рабочий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и разработана с учётом особенностей психофизического развития и состояния здоровья обучающихся.

Адаптированная рабочая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 Кухонный рабочий из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы.

Место учебной дисциплины «Технология механической кулинарной обработки сырья» в структуре основной профессиональной образовательной программы входит в раздел «Профессиональная подготовка» учебного плана.

Цели и задачи рабочей программы учебной дисциплины «Технология механической кулинарной обработки сырья»

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- первичной обработки сырья из овощей, грибов, плодов, мяса, рыбы и приготовлению п/ф из них.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь

- проверять органолептическим способом качество овощей, грибов, плодов, мяса, рыбы, домашней птицы

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления п/ф из них;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, плодов, рыбы, мяса, домашней птицы.

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов из овощей, грибов, плодов, рыбы, домашней птицы;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов, выделяемое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - **68** часа, в том числе: практические занятия – 34 часов.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебной лаборатории повар.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: ПК, проектор, экран (демонстрация видеофильмов по профессии), плакаты, дидактический и раздаточный материал.

Реализация учебной дисциплины предполагает обязательную производственную практику.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|---|
| 1. Умение производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей. | Правильность нарезки и формовки традиционных видов овощей. | тестирование; практическая работа |

| | | |
|---|--|--------------------------------------|
| 2. Произвести первичную обработку рыбы | Практическая работа | тестирование; практическая работа |
| 3.Производить подготовку полуфабрикатов из рыбы. | Зачетные работы, тестовые задания, промежуточная аттестация. | тестирование; практическая работа |
| 4. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы. | Практическая работа | тестирование; практическая работа |
| 5. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | Зачетные работы, тестовые задания, практические работы | тестирование; практическая работа |
| 6. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | практические работы | тестирование; практическая работа |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|--|
| 1.Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов её достижения. | Умение находить рациональные способы достижения цели. | практическая работа |
| 2.Умение анализировать собственную деятельность, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности. | 1. Умение определить необходимые для выполнения задания операции и установить их последовательность. 2. Умение оценить каждый этап работы и при необходимости корректировать свою деятельность. | самостоятельная оценка деятельности по определённому алгоритму |
| 3.Умение находить информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач. | 1. Умение пользоваться учебной и справочной литературой. 2.Использование информационно- | реферат, доклад. |

| | | |
|--|---|----------------------|
| | коммуникационных технологий. | |
| 4. Умение подготовить к работе + производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Рациональная организация рабочего места и его санитарное состояние. | практическая работа. |

**АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений по профессии "Кухонный рабочий"

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: «Учебная практика» входит в раздел «Профессиональная подготовка» учебного плана.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Практическая подготовка имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение обучающимися необходимых умений и опыта практической работы по специальностям.

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении учебных дисциплин;
- овладение умениями и приемами практических работ по профессии
- приобретение профессиональных характеристик специалиста или квалифицированного рабочего;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии или специальности.

Задачи практической подготовки:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

Количество часов, выделяемое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся –476 часа

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета, кабинет оборудован всем необходимым

Технические средства обучения: Компьютер, с лицензионным программным обеспечением, сканер, интерактивная доска, интернет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- структуру и планировку производственных помещений.- виды поверхностей стен и полов производственных помещений.- правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений.- правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.- виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.- инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.- средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения.- важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению.- рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы.- требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.- возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.- требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.- требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.- внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.- основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.- виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.- требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды. | <p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p> |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды. - правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом. - виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. - правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. - требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. - правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. - рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. - требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - правила утилизации отходов | |
| <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений. -пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений. -соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств. -убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. -обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. -проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды. -пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. -соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды. -чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. -обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. <p>знать:</p> | <p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p> |

-структуру и планировку производственных помещений.
-представление о работе кухни.
-виды поверхностей стен и полов производственных помещений.
-правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений.
-правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений
-виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.
-инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.
-средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения.
-важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению.
-рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы.
-требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.
-возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.
-требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.
-требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.
-правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
-внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.
-основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.
-виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.
-требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
-правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.
-правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом.
-виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
-правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
-требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
-правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
-рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
-требования санитарии и гигиены при подготовке

| | |
|--|--|
| <p>производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <ul style="list-style-type: none">-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.-правила утилизации отходов <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">-мыть производственные полы и стены производственных помещений;-проводить дезинфекцию в рабочих зонах;-проводить генеральную уборку производственных помещений;-поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;-пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;-пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;-содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.-удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;-мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;-мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине;-пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;-сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;-чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря;-пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;-содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде. | |
|--|--|

**АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы: «Производственная практика» входит в раздел «Профессиональная подготовка» учебного плана.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Требования к результатам освоения практики

В результате освоения образовательной программы слушатель должен уметь (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

- доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.
- открывать бочки, ящики, мешки с продуктами,
- вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
- выгружать продукцию из тары
- транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару
- заполнять котлы водой
- доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
- загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт
- включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники
- устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов
- устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками. • собирать пищевые отходы.
- выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд.

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ всего –170 часов

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется мастером производственного обучения в процессе производственной практики

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (видов профессиональной деятельности)

| Результаты освоения | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|---|
| Организовывать рабочее место в условиях производства продукции питания. | организовывать рабочее место в различных производственных цехах первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов | оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет |
| Обслуживать основное технологическое оборудование, производственный инвентарь кулинарного производства и посудомоечные машины. Технология уборки производственных | <ul style="list-style-type: none"> • пользоваться основным технологическим оборудованием кулинарного производства; • пользоваться и обслуживать производственный инвентарь предприятий общественного питания; • пользоваться и обслуживать посудомоечные машины. | оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет |

| | | |
|--|---|---|
| помещений. | <ul style="list-style-type: none"> • пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; • пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений; • мыть производственные полы и стены производственных помещений; • проводить генеральную уборку производственных помещений; • поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; • содержать уборочную технику в чистом и исправном виде. | |
| Проводить дезинфекцию рабочих зон. | <ul style="list-style-type: none"> • проводить дезинфекцию в рабочих зонах • соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств при уборке производственных помещений. | оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет |
| Классифицировать посуду, производственный инвентарь, инструменты и приспособления по назначению. | <ul style="list-style-type: none"> • классифицировать при мойке, чистке, раскладывании кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь, инструменты и приспособления по назначению. | оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет |
| Мыть вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь. | <ul style="list-style-type: none"> • принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды; • удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря; • мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом; • мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине; • пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря; • пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке столовой посуды и приборов; • содержать посудомоечные машины для столовой посуды в чистом и исправном виде. | оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Чистить и раскладывать на хранение производственный инвентарь, посуду и приборы.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • чистить, сушить и раскладывать производственный инвентарь, посуду и приборы по местам; • чистить все типы поверхностей производственного инвентаря, посуды и приборов; • пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и посуды и приборов; | <p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p> |
| <p>Выполнять работы по соблюдению санитарных требований к складским помещениям.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • выполнять санитарную уборку складских помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. | <p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p> |
| <p>Выполнять работы по соблюдению санитарно – гигиенических норм, условий и сроков хранения продовольственных товаров.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • выполнять работы по соблюдению санитарно – гигиенических норм и условий хранения продовольственных товаров; • соблюдать режимы хранения продовольственных товаров и кулинарной продукции. | <p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p> |
| <p>Выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Производить первичную обработку овощей, рыбы, мяса, яиц, крупы, грибов • Готовить простейшие блюда (бутерброды, салаты, напитки) | <p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p> |