



Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
"Дубовский зооветеринарный колледж имени
Героя Советского Союза А.А. Шарова"

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦК профессионального обучения
для лиц с ОВЗ
протокол № 1
от 29.08.2022 г.
Председатель ЦК
Т.В.Холупченко _____

УТВЕРЖДЕНО:

приказом № _____
от _____ 2022 года

Директор ГБПОУ
«ДЗК имени А.А. Шарова»
Н.Я. Корнеев



**АДАптированная основная образовательная
ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
программа профессиональной подготовки по профессии рабочего
13249 «Кухонный рабочий»

квалификация – кухонный рабочий

дата начала подготовки – 1 сентября 2022г.
нормативный срок обучения – 10 мес.
форма обучения - очная

г. Дубовка, 2022



Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
"Дубовский зооветеринарный колледж имени
Героя Советского Союза А.А. Шарова"

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦК профессионального
обучения для лиц с ОВЗ
протокол № 1
от 29.08.2022 г.
Председатель ЦК
Т.В.Холупченко _____

УТВЕРЖДЕНО:

приказом № ____
от _____ 2022 года
Директор ГБПОУ
«ДЗК имени А.А. Шарова»
Н.Я. Корнеев _____

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
программа профессиональной подготовки по профессии рабочего
13249 «Кухонный рабочий»

квалификация – кухонный рабочий

дата начала подготовки – 1 сентября 2022г.

нормативный срок обучения – 10 мес.

форма обучения - очная

г. Дубовка, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки АОППО	3
1.2.	Требования к поступающим	6
	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	
	ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ	
	АОППО	8
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	8
2.2.	Виды и задачи профессиональной деятельности	9
2.3.	Требования к поступающим	9
2.4.	Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	9
2.5.	Структура АОППО	12
2.6.	Трудоемкость АОППО	12
2.7.	Срок освоения АОППО	12
	3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ	
	ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО	12
3.1	Учебный план	12
3.2.	Календарный учебный график	14
3.3.	Адаптированные рабочие программы дисциплин и модулей	14
3.4.	Рабочие программы дисциплин адаптационного цикла	14
3.5.	Рабочая программа дисциплины «Физическая культура»	14
3.6.	Рабочая программа учебной практики	15
3.7.	Рабочая программа производственной практики	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО	15
4.1.	Промежуточная аттестация	16
4.2.	Итоговая аттестация	16
4.3.	Фонды оценочных средств	17
	ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	
	ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ	17
5.1.	Кадровое обеспечение процесса обучения	17
5.2.	Учебно – методическое и информационное обеспечение	18
5.3.	Материально – техническое обеспечение	19
6.	ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В	
	ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО	20
7.	ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ	
	ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ	
	СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ	21

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Целью реализации настоящей программы является получение лицами с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) различного возраста компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности: - уборка производственных помещений; - подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды; - подготовка столовой посуды и приборов с учетом потребностей производства и для работы с конкретным оборудованием и технологиями в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника по профессии Кухонный рабочий (2-го разряда) и профессионального стандарта «Повар» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты России от 08 сентября 2015 г. № 610 н.)

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО

АОППО разработана с учетом:

- Закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);
- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утв. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438.
- Конвенции о правах инвалидов;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью 5 на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письма 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»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- Письма 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)");
- Письма 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»);
 - Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
 - 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»;
 - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
 - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».
 - Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»;
 - Единый тарифно-квалификационный справочник по профессии Кухонный рабочий (2-го разряда);
 - Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты России от 08 сентября 2015 г. № 610н).
 - Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (Нарушениями интеллектуального развития) утв. на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г.
 - Положение об организации образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова»;
 - Иные локальные акты и нормативно-методические материалы;
 - Устав колледжа.

В АОППО используются следующие термины, определения и сокращения:

Адаптационная дисциплина - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию

учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

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.

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

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

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - 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.

Используемые сокращения:

АОППО - 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.

МДК – междисциплинарный курс; *ПМ* – профессиональный модуль; *ОК* – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

УНММ - учебно- и нормативно-методический комплекс программной и учебно-методической документации;

РП – рабочая программа;

ФОС– фонды оценочных средств;

КОС – контрольно-оценочные средства;

РУП - рабочий учебный план;

ОВЗ – лица с ограниченными возможностями здоровья;

ИА – итоговая аттестация;

ПП – производственная практика;

УД – учебная дисциплина;

УП – учебная практика.

1.2. Требования к поступающим

На обучение по профессии 13249 Кухонный рабочий принимаются лица, не имеющие основное общее и среднее общее образование, обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам и получившим свидетельство об обучении. Свидетельство об обучении дает право на прохождение профессиональной подготовки по профессии, рекомендованной для лиц с нарушением интеллекта.

Нарушения интеллектуального развития - группа состояний различной этиологии, которые проявляются в детском возрасте и характеризуются сниженным интеллектуальным функционированием и адаптивным поведением разной степени выраженности (легкая, умеренная, тяжелая, глубокая).

Умственная отсталость — это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Умственная отсталость может быть отягощена психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации психолого-педагогического сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях.

Затруднения в психическом развитии лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности (слабостью процессов возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушением взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.). В большинстве случаев интеллектуальные нарушения, являются следствием органического поражения ЦНС на ранних этапах онтогенеза.

Негативное влияние органического поражения ЦНС имеет системный характер, в патологический процесс оказываются вовлеченными все стороны психофизического развития: 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 в неравномерности, нарушении целостности 9 психофизического развития. В структуре психики 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 обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) отличается качественным своеобразием.

Относительно сохранной 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 лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в окружающей среде.

Особенности восприятия и осмысления учебного материала неразрывно связаны с особенностями 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; произвольное запоминание требует многократных повторений.

Менее развито 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.

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 посилено и интересно, то внимание может определенное время поддерживаться на должном уровне.

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 напрямую связаны с нарушением абстрактно-логического мышления. Однако в повседневной практике они способны поддержать беседу на темы, близкие их личному опыту, используя при этом несложные конструкции предложений. Моторная сфера лиц с легкой степенью умственной отсталости, 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 характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью. Они предпочитают выбирать путь, не требующий волевых усилий, а вследствие не посиленности предъявляемых требований, у некоторых из них развиваются такие отрицательные черты личности, как негативизм и упрямство.

Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы оказывают отрицательное влияние на характер произвольной деятельности, что выражается в недоразвитии мотивационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы. Эти недостатки особенно ярко проявляются в учебной деятельности, поскольку обучающиеся 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.

Зачисление на обучение по АОППО осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ОВЗ. Так же возможен перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ на АОП в процессе обучения. При поступлении на обучение по адаптированной программе абитуриент должен предъявить:

- свидетельство об обучении (оригинал или ксерокопия);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией для обучения по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения (абитуриент с ОВЗ);

- индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда (абитуриент инвалид);
- медицинскую справку, содержащую сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей-специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н (оригинал или копия).

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья сроком обучения 10 месяцев без получения основного общего образования, разработана с учетом требований Единого квалификационного справочника по профессии Кухонный рабочий (2-го разряда) и профессионального стандарта «Повар» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты России от 08 сентября 2015 г. № 610н).

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Основным видом профессиональной деятельности является:

- уборка производственных помещений
- подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды
- подготовка столовой посуды и приборов.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) рекомендуются следующие виды труда:

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме деятельности – регламентированный (с определённым распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд; г) по сфере – торговля и общественное питание.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

В результате освоения АОППО у выпускника будет сформирована следующая трудовая функция:

ТФ А\01.3. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

2.4. Результаты реализации АОППО

Обучающийся будет готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций 2 уровня квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции (ОТФ):

ОТФ	ТФ	Трудовые действия	Знать	Уметь
ОТФ 3 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	ТД. 1. Подготовка к работе основного производства организации питания своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	3.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	У.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		ТД. 2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	3.5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	У.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
		ТД. 3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	3.3. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	У.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
		ТД. 4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в	3.4. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептическ	У.4. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,

		приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	ие методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
			3.5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	

Пирамида личностных результатов для обучающихся с умственной отсталостью

Личностные результаты программы воспитания (проявлять/демонстрировать)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	ЛР 1
Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	ЛР 2
Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности	ЛР 3
Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям	ЛР 4
Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	ЛР 5
Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей	ЛР 6
Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта,	ЛР 7

научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	
Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков	ЛР 8
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем, уважение к людям труда, осознание ценности собственного труда	ЛР 9
Сформированность экологического мышления, понимания социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	ЛР 10
Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	ЛР 11
Инклюзивные личностные результаты реализации программы воспитания, отражающие специфику ограничения возможностей здоровья: умственная отсталость	
Способный к социальной адаптации и интеграции в обществе на основе реализации возможностей собственной коммуникации	ИЛР 12

2.5. Структура АООППО

<i>Код, ОП</i>	<i>Наименование УД, МДК</i>
<i>Общепрофессиональный цикл</i>	
ОП.01	Организация рабочего места кухонного рабочего
ОП.02	Производственная санитария и гигиена труда
ОП.03	Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности
ОП.04	Деловая культура взаимодействия кухонного рабочего с коллегами и руководителем.
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
<i>Адаптационный цикл</i>	
АУД.01	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии
АУД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.03	Коммуникативный практикум
АУД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
<i>Профессиональный цикл</i>	
ПУД.01	Технология уборки производственных помещений
УП 01	Учебная практика
ПП 01	Производственная практика
ПУД.02	Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды
УП 02	Учебная практика
ПП 02	Производственная практика
ПУД.03	Технология подготовки столовой посуды и приборов

УП 03	Учебная практика
ПП 03	Производственная практика
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.
УП 01	Учебная практика
ПП 01	Производственная практика
<i>Физическая культура</i>	
ФК.00	Физическая культура
<i>ПА Промежуточная аттестация: зачет</i>	
<i>ИА Итоговая аттестация: квалификационный экзамен</i>	

2.6. Трудоемкость АООППО: 1379 часов.

2.7. Срок освоения АООППО: 10 месяцев.

Форма обучения: очная.

По окончании обучения выдается свидетельство о профессии рабочего.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АООППО

3.1. Учебный план (приложение 1)

Учебный план регламентирует, порядок реализации основной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии, определяет качественные и количественные характеристики программы:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
 - перечень, последовательность изучения и объём учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
 - сроки прохождения и продолжительность всех видов практики;
 - распределение по семестрам различных форм прохождения промежуточной аттестации;
 - формы и объём времени государственной итоговой аттестации.
- При формировании рабочего учебного плана необходимо учитывать следующие нормативы:
- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей; максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет не более 34 академических часов в неделю;
 - объём обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки составляет 34 академических часов в неделю;
 - консультации предусматриваются в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются ГБПОУ

«Урюпинский агропромышленный техникум».

Объем обязательной аудиторной нагрузки в учебном плане в графе «Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам» показан в часах на весь семестр, безотносительно к распределению часов по неделям обучения.

Учебный план ГБПОУ «ДЗК им.А.А.Шарова» предназначен для реализации совокупных требований, предъявляемых при реализации основной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий в соответствии с требованиями Профессионального стандарта.

Максимальная учебная нагрузка по учебному плану составляет - 1379 час из них:

- Обязательная учебная нагрузка 1379 часов.
- Учебная и производственная практика составляет 710 часов, в т.ч. учебная - 626 часов, производственная - 84 часов.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 30 июня. Занятия в колледже проводятся в рамках пятидневной рабочей недели с продолжительностью занятий – 45 минут с 10 минутной переменной и большим перерывом для приема пищи 20 минут.

Продолжительность учебного года – 43 недели:

- 1 полугодие – 17 недель;
- 2 полугодие – 23 недели;
- зимние каникулы – 2 недели;
- итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена – 1 неделя.

Общепрофессиональный цикл дисциплин определяет профессиональную направленность и является источником базовых знаний по профессии. В рабочем учебном плане по профессии общепрофессиональный цикл представлен следующими дисциплинами с обязательной аудиторной нагрузкой:

ОП.01	Организация рабочего места кухонного рабочего	34 часов
ОП.02	Производственная санитария и гигиена труда	32 часов
ОП.03	Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности	68 часов
ОП.04	Деловая культура взаимодействия кухонного рабочего с коллегами и руководителем.	40 часов
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	46 часов

Профессиональный цикл представлен профессиональными модулями:

ПУД.01	Технология уборки производственных помещений	30
УП 01	Учебная практика	78
ПП 01	Производственная практика	12
ПУД.02	Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды	30
УП 02	Учебная практика	84
ПП 02	Производственная практика	12
ПУД.03	Технология подготовки столовой посуды и приборов	30
УП 03	Учебная практика	78
ПП 03	Производственная практика	12
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	572
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	69

МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	69
УП 01	Учебная практика	386
ПП 01	Производственная практика	48

Адаптационный цикл основной программы профессиональной подготовки образовательной программы представлен дисциплинами:

АУД.01	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	32 часа
АУД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	34 часов
АУД.03	Коммуникативный практикум	44 часов
АУД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	32 часов

В соответствии с планом учебного процесса предусмотрено 100 часов консультаций на учебную группу в год.

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. Основная часть консультаций направлена на оказание консультативной помощи обучающимся с целью подготовки к промежуточной и государственной итоговой аттестации.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрено – 40 часов. Для получения более прочных знаний, умений и формированию профессиональных компетенций в графике учебного процесса предусмотрено чередование теоретического обучения, учебной практики и производственной практики.

Особое внимание во время практики уделяется развитию профессионально значимых навыков и профессиональных компетенций.

3.2. Календарный учебный график (Приложение 2)

В Графике учебного процесса указывается последовательность реализации основной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

3.3. Адаптированные рабочие программы дисциплин и модулей (Приложения 3-8)

ОП.01 Организация рабочего места кухонного рабочего (Приложения 3)

ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда (Приложения 4)

ОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности (Приложения 5)

ОП.04 Деловая культура взаимодействия кухонного рабочего с коллегами и руководителем. (Приложения 6)

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (Приложения 7)

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (Приложение 8)

3.4. Рабочие программы дисциплин адаптационного цикла (Приложения 9-11)

Введение данных дисциплин вызвано необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников:

АУД.01 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии (Приложения 9)

АУД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение (Приложения 10)

АУД.03 Коммуникативный практикум (Приложения 11)

АУД.04 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (Приложения12)

3.5. Рабочая программа дисциплины «Физическая культура» (Приложение 13)

При умственной отсталости страдают такие сферы физического развития как координация, равновесие, согласованность движений, дифференцировка усилий и расстояния, мелкая моторика, разнообразные дефекты осанки, плоскостопие, при ДЦП – различные нарушения (спастика, контрактуры, параличи и др. заболевания ОДА). Физические упражнения играют огромную роль в реабилитации, адаптации детей с интеллектуальными нарушениями и в их физическом развитии. Одни и те же упражнения могут использоваться на уроках физического воспитания и лечебной физической культуры, на рекреационных и спортивных занятиях. Для достижения оптимального эффекта от занятий физическими упражнениями необходимо учитывать следующие факторы:

- индивидуальные способности занимающихся (возраст, пол, состояние здоровья, физическое развитие, уровень физической подготовленности);
- особенности физических упражнений (сложность, новизна, специализированность, техническая характеристика);
- внешние условия: режим труда, учебы, быта, отдыха, конкретные условия двигательной деятельности (метеорологические условия, качество оборудования и инвентаря, гигиена мест занятий).

3.6. Рабочая программа учебной практики

При реализации адаптированной основной программы профессионального обучения предусмотрены учебные практики по профессиональным модулям:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Учебная практика направлена на отработку следующих видов трудовых действий:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Учебная практика проводится в учебных мастерских техникума в рамках профессионального модуля после выполнения программы по междисциплинарному курсу.

Рабочая программа учебной практики входит в состав программы профессионального модуля.

3.7. Рабочая программа производственной практики

При реализации адаптированной основной программы профессионального обучения предусмотрена производственная практика по профессиональному модулю:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВАОЕНИЯ АОППО

4.1. Промежуточная аттестация (Приложение 14)

Реализация адаптированной основной программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учетом ограничений здоровья.

Формы и процедуры доведены до сведения обучающихся в сроки, определенные Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ

«Урюпинский агропромышленный техникум».

Входной контроль разработан с учетом их индивидуальных психофизических особенностей и проводится в форме тестирования. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и дифференцированных зачетов.

При промежуточной аттестации лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), также используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины с целью оценивания уровня освоения программного материала.

4.2. Итоговая аттестация (Приложение 15)

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Итоговая аттестация (ИА) выпускников, завершающих обучение по профессии 13249 Кухонный рабочий, является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы профессиональной подготовки в полном объеме.

Итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) проводится в соответствии с Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе квалификационных разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателя.

Обучающийся, успешно сдавший квалификационный экзамен, получает квалификацию по профессии рабочего, что подтверждается документом о квалификации: свидетельство о профессии рабочего.

Образец выдаваемого свидетельства об образовании ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум» устанавливается самостоятельно.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ИА.

В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств).

Для проведения ИА разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова», выдается справка об обучении или периоде обучения.

Образец справки устанавливается ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова» самостоятельно.

4.3. Фонды оценочных средств

ФОС по основной программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации. Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно и фиксируются локальными актами (Положениями), утвержденными директором колледжа.

ФОС разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно.

ФОС по учебной дисциплине, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии.

ФОС по профессиональному модулю, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии после согласования с работодателями.

ФОС ИА утверждаются колледжем после согласования с работодателем.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу. Педагогические работники, компетентные в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации адаптированной основной программы профессионального обучения, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) в техникуме предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения:

- педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;
- проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией колледжа проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога в колледже являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения, обучающегося с нарушением;
- помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса. Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта в техникуме обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

Также для сохранения и укрепления кадрового потенциала техникума, осуществляющих образование детей с нарушением интеллекта, разработаны меры материального стимулирования деятельности педагогов и специалистов, включая

установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда, а также мер их морального поощрения.

5.2. Учебно – методическое и информационное обеспечение

Основная программа профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана.

Основная учебно-методическая литература, внесена в программы дисциплин и модулей в качестве обязательной. Обеспеченность основной учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося).

Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулю имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулю.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В колледже имеется читальный зал. В читальном зале используется 3 персональных компьютеров. Наличие электронного каталога и подключение его к локальной компьютерной сети дает возможность оперативно получить данные о запрашиваемом источнике, библиографическую справку по интересующему вопросу. В библиотеке имеется необходимое количество электронных ресурсов по профессии. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/ Лаушкина Т.А. – 3-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2018 г. -240с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 15-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 432с.
3. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 13-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2016 г. -320с.

Перечень рекомендуемых Интернет-ресурсов, дополнительной литературы **Интернет-ресурсы:**

1. <https://www.iprbookshop.ru/> Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ

2. <https://e.lanbook.com/> Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store)

Дополнительная литература:

1. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

5.3. Материально – техническое обеспечение

Продуктивность работы во многом зависит от качества материально-технического оснащения процесса, инфраструктуры организации и иных условий. При реализации Программы используются методические пособия, дидактические материалы, материалы на электронных носителях.

Материально-техническое обеспечение реализации основной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

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

Образовательная организация обеспечена необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

Для успешного проведения занятий и выполнения Программы в полном объеме необходимы:

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, стендов и т.п.
1	2	3
Кабинет № 10	лекции	Компьютер (операционная система Windows 7), мультимедийный проектор, мультимедийный экран, доска

Лаборатория по кулинарии	практическое обучение	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.</p>
--------------------------	-----------------------	--

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Практика является обязательным разделом основной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности маляра строительного.

Учебная практика реализовывается рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в специально оборудованной мастерской, оснащенной необходимым оборудованием и инструментами.

Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 5 часов, с включением в это время обеденного перерыва 45 минут и технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций.

Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные рабочие по профессии 13249 Кухонный рабочий, 16675 Повар.

При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

Организация и проведения всех видов практик регламентируются «Положением о прохождении учебной и производственной практике обучающихся ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова», и соответствующими Рабочими программами практик.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

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

В колледже разработана программа воспитательной работы с учетом современных требований, и создания комплекса программ по организации комфортного социального пространства и адаптации в обществе, становления грамотного профессионала, совершенствования личности, организация физического и валеологического образования, организация профилактики правонарушений в студенческой среде, организация и проведение традиционных мероприятий, досуговая деятельность, организация воспитательного процесса в общежитии, информационное обеспечение обучающихся, социально - психологическая работа с обучающимися.

Организацию воспитательной работы осуществляют: педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели общежития.

С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в техникуме работают классные руководители, закрепленные за группами обучающихся с нарушением интеллекта.

Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, экскурсии, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение обучающихся в общежитиях.

«Классный час» в группах проводится два раза в неделю. Один классный час в неделю, согласно тематике «Разговоры о важном». Обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах»,

«Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», и многое другое.