

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	2
1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО	2
1.2 Требования к поступающим	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО	3
2.1 Цели реализации АОППО	3
2.2 Область и объекты профессиональной деятельности	3
2.3 Виды профессиональной деятельности	3
2.4 Требования к результатам освоения программы	3
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	6
3.1. Учебный план	6
3.2. Календарный учебный график	6
3.3. Рабочие программы предметов, программы учебной и производственной практик	6
4. Организационно-педагогические условия реализации АОППО	7
4.1. Кадровое обеспечение	7
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	7
4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	8
5. Система оценки результатов освоения программы АОППО	8
5.1. Текущий контроль	8
5.2. Промежуточная аттестация	9
5.3. Итоговая аттестация	9
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Рабочие программы учебных предметов	
Приложение 4. Программы учебной и производственной практик	
Приложение 5. Фонд оценочных средств (комплекты контрольно-оценочных средств по учебным предметам)	
Приложение 6. Рабочая программа воспитания	
Приложение 7. Календарный план воспитательной работы	

## **1. Общие положения**

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

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее АОППО) разработана с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) и обеспечивает коррекцию нарушений, развития и социальную адаптацию указанных лиц. Представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 13249 Кухонный рабочий.

АОППО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов и практик, оценочные материалы, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Нормативную правовую основу разработки АОППО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);
- Приказ Минтруда России от 04.08.2014г. № 515 «Об утверждении Методических рекомендаций по перечню рекомендованных видов трудовой деятельности и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушения функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Письмо Министерства Просвещения РФ, Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров от 11.02.2019г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;
- Приказ Минобрнауки России от 02. 07. 2013г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08. 08. 2013 № 29322);
- Рекомендации к разработке планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям(рассмотрено и согласовано в Минобрнауки России 25. 04. 2000г. №186/17 – 11);
- Перечень ЕТКС, Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов;
- Учебный комплект «Обеспечение получения выпускниками специальных (коррекционных) образовательных учреждений профессиональной подготовки в учреждениях начального и среднего профессионального образования Ярославской области» под ред. Г. Г. Сатаринной. – Ярославль: ГОУ ЯО ИРО, 2011
- Приказ департамента образования Ярославской области от 17.06.2010 года №522 / 01-03 «Об утверждении примерного учебного плана по реализации ППП в учреждениях СПО Ярославской области выпускников СКОШ»;
- Устав ГПОУ ЯО Даниловского политехнического колледжа.

## **1.2 Требования к поступающим**

На обучение принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющим основного общего и среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам, имеющие свидетельство об обучении.

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

### **2.1 Цель реализации АОППО**

Целью программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий является:

- организация деятельности слушателей по овладению трудовыми функциями, трудовыми действиями, умениями, знаниями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработки сырья;
- социальная адаптация обучающихся в обществе.

### **2.2 Область и объекты профессиональной деятельности**

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника: производственные помещения предприятий питания;

- оборудование предприятий питания;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- техническая и технологическая документация;
- моющие средства;
- пищевое сырье для приготовления блюд.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности**

Виды профессиональной деятельности выпускника:

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

### **2.4. Требования к результатам освоения программы**

Ожидаемые результаты:

- успешная адаптация обучающихся - инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями;
- стабильная динамика показателей результативности в учебе, исследовательской деятельности, спорте, творчестве, социальной деятельности;
- снижение показателей различных негативных явлений.

В результате освоения АОППО слушатель должен уметь:

- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;
- пользоваться средствами уборки и 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;
- производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку продуктов для приготовления простых блюд и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать;
- готовить и оформлять простые блюда и кулинарные изделия, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;
- порционировать, упаковывать и маркировать упакованные блюда и изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции, заполнять этикетки на упакованные блюда и изделия;
- подготавливать раздачу/прилавок к отпуску блюд и изделий, порционировать и отпускать продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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 проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов;
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов;
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов;
- чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;
- обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

В результате освоения АОППО слушатель должен знать:

- структуру и планировку производственных помещений, иметь представление о работе кухни, внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания;
- виды поверхностей стен и полов производственных помещений и правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений;
- правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;
- виды уборочной техники и инструкции по использованию в процессе подготовки производственных помещений. средства уборки и правила их применения, требования санитарии и гигиены, требования к технике безопасности при уборке производственных помещений;

- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, виды и назначение спецодежды и средств индивидуальной защиты органов дыхания;
- гигиенические требования к первичной обработке сырья, способы первичной обработки и нарезки сырья, качество овощей и правила хранения;
- технологию приготовления простых блюд и кулинарных изделий с учетом требований техники безопасности;
- правила хранения упакованных блюд и изделий, предназначенных для последующей доставки с учетом требований к безопасности готовой продукции, ассортимент/меню блюд и изделий, предназначенных для отпуска с раздачи/прилавка и на вынос;
- типы производственной тары, правила обращения с тарой поставщика и производственной тарой, правила размещения продуктов на временное хранение;
- основную классификацию и виды поверхностей, правила чистки разных видов поверхностей и требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом;
- виды посудомоечных машин, правила эксплуатации и требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечной машины;
- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых 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.
- виды столовой посуды и приборов их характеристики;
- требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов, правила чистки разных видов поверхностей; правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;
- виды посудомоечных машин, правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;
- требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;
- типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов;
- рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов;
- требования санитарии и гигиены, возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов.

### 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

#### 3.1. Учебный план

Организация образовательного процесса при реализации данной программы профессионального обучения регламентируется рабочим учебным планом.

Учебный план определяет следующие характеристики АОППО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных предметов, практик;
- последовательность изучения учебных предметов, практик;
- распределение по годам обучения и семестрам;
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий;
- формы государственной итоговой аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию программы профессиональной подготовки.

Продолжительность обучения по курсам:

- 1 курс – 40 учебных недель (1-е полугодие – 17 учебных недель, 2-е полугодие – 23 учебных недели) – 1200 часов;
- 2 курс – 39 учебных недель (1-е полугодие – 17 учебных недель, 2-е полугодие – 22 учебных недели) – 1170 час.

Общее количество часов - 2520, в том числе:

- общеразвивающие предметы - 464 часа;
- общепрофессиональные предметы – 168 часов;
- специальные предметы – 196 часов;
- учебная практика – 1242 часа;
- производственная практика – 300 часов;
- консультации – 138 часов;
- экзамены – 12 часов.

Обязательная недельная нагрузка не более 30 часов в неделю.

Учебный план приведен в Приложении 1.

#### 3.2. Календарный учебный график

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

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

#### 3.3. Рабочие программы предметов, программы учебной и производственной практики

Перечень рабочих программ по профессии 13249 Кухонный рабочий

№ п/п	Наименование	Порядковый номер в Приложении 3
<b>1</b>	<b>Общеразвивающие (коррекционные) предметы</b>	
1.1	Русский язык	Приложение 3.1

1.2	Математика	Приложение 3.2
1.3	Физическая культура	Приложение 3.3
1.4	Эффективное поведение на рынке труда	Приложение 3.4
1.5	Социальная адаптация	Приложение 3.5
<b>2</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>	
<b>2.1</b>	<b>Общепрофессиональные предметы</b>	
2.1.1	Охрана труда	Приложение 3.6
2.1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Приложение 3.7
2.1.3	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места	Приложение 3.8
2.1.4	Товароведение пищевых продуктов	Приложение 3.9
<b>2.2</b>	<b>Специальные предметы</b>	
2.2.1	Технология уборки производственных помещений	Приложение 3.10
2.2.2	Технология подготовки производственного оборудования и инвентаря	Приложение 3.11
2.2.3	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	Приложение 3.12
УП	Учебная практика	Приложение 3.13
ПП	Производственная практика	Приложение 3.14

#### 4. Организационно-педагогические условия реализации АОППО

##### 4.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее образование.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессиональной подготовки, имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении с учетом здоровьесберегающих технологий.

##### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Для реализации АОППО имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Для каждого предмета, практики разработаны учебно-методические комплексы, содержащие нормативную и обязательную учебную документацию, средства обучения и средства контроля.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по предметам.

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

Обучающиеся имеют доступ к информационным Интернет-источникам в компьютерных классах и читальном зале библиотеки.

### **4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Для реализации АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий в колледже создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов учебной и практической подготовки, предусмотренной учебным планом.

В составе используемых помещений имеются учебные кабинеты, актовый зал, спортивный зал, тренажерный зал, лыжная база, библиотека, читальный зал, административные и служебные помещения. Образовательным учреждением выполняются строительные, санитарные и гигиенические нормы. Уровень обеспечения охраны здоровья студентов и работников соответствует установленным требованиям.

Все учебные кабинеты оснащены презентационным оборудованием и автоматизированными рабочими местами (АРМ) преподавателей с предоставлением доступа в Интернет.

#### **Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по АОППО**

Для организации профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий имеет следующую материально-техническую базу:

Мастерские:

- «Механическая и кулинарная обработка продуктов»

Кабинеты:

- «Русский язык»;
- «Математика»;
- «Эффективное поведение на рынке труда»;
- «Социальная адаптация»;
- «Охрана труда»;
- «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»;
- «Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места»;
- «Товароведение пищевых продуктов»

Актовый зал;

Спортивный зал;

Библиотека

### **5. Система оценки результатов освоения АОППО**

Оценка качества освоения обучающимися программы профессионального обучения включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

#### **5.1. Текущий контроль**

Формы и порядок проведения текущего контроля определяется Положением о планировании, организации и проведении промежуточной аттестации обучающихся и осуществлении текущего контроля их успеваемости. Текущий контроль осуществляется педагогическим работником, реализующим соответствующую часть образовательной программы. Порядок, формы, периодичность, количество обязательных мероприятий при проведении текущего контроля успеваемости обучающихся определяются педагогическим работником с учетом рабочей программы.



Фиксация результатов текущего контроля осуществляется по пятибалльной системе.

## **5.2. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация осуществляется в соответствии с Положением о планировании, организации и проведении промежуточной аттестации обучающихся и осуществлении текущего контроля их успеваемости в сроки, установленные рабочим учебным планом и графиком учебного процесса, а также в другие сроки, установленные распоряжением заместителя директора по учебной работе в случаях, если произошли изменения в графике учебного процесса. Процедура планирования, организации и проведения промежуточной аттестации является единой для всех форм обучения.

Все формы промежуточной аттестации обеспечены комплектами контрольно-оценочных средств, которые разрабатываются преподавателями колледжа самостоятельно, рассматриваются на заседаниях цикловых (методических) комиссий, утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Комплекты контрольно-оценочных средств приведены в Приложении 5.

## **5.3. Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация включает практическую квалификационную (пробную) работу в пределах требований квалификационных характеристик и собеседование по предметам профессионального цикла. В зависимости от степени умственной отсталости собеседование может проходить только по теме практической квалификационной (пробной) работы. При положительном прохождении итоговой аттестации обучающемуся присваивается квалификация: кухонный рабочий – 2 разряд. Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдаётся свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.