

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ  
«АТЯШЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ**

**Профессия 13249 Кухонный рабочий**

**Квалификация**

Кухонный рабочий

Форма обучения – очная

Срок освоения образовательной программы – 1 год 10 месяцев

Год поступления – 2022

Дубенки

**СОГЛАСОВАНО**  
Педагогическим советом  
(протокол от «16» сентября 2022 г. № 2)



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор  
ГБПОУ РМ «ААТ»  
А.И.Петрушкин

## Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО	4
1.2. Требования к поступающим	7
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО	9
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	9
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности	9
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	9
2.4. Результаты реализации АОППО	9-15
2.5. Структура АОППО	15
2.6. Трудоемкость АОППО	15
2.7. Срок освоения АОППО	15
Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО	16
Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО	16
Раздел 5. 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	18
Раздел 6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО	19
Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся	19

## **Раздел 1. Общие положения**

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее - АОППО) разработана с целью обеспечения права на профессиональное обучение лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Реализация АОППО для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) определяется техникумом в соответствии с рекомендациями, данными по результатам психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), а также созданными специальными условиями: увеличенные сроки обучения, включение в учебный план адаптационного цикла, адаптации дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла.

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя:

- учебный план, календарный учебный график;
- программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла;
- программы учебных дисциплин (профессиональных модулей, междисциплинарных курсов) профессионального цикла;
- программы дисциплин адаптационного цикла;
- программы учебной и производственной практик.
- рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

При разработке программ учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, программ учебной и производственной практик учитываются установленные профессиональным стандартом «Кухонный рабочий», трудовые функции и необходимые знания и умения.

Учебная и производственная практика реализуется в соответствии с объемом, установленным учебным планом. Производственная практика для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) может быть организована как в условиях техникума, так и на базе производственных предприятий.

Профессиональный стандарт «Кухонный рабочий» представляет собой характеристику квалификации (то есть уровня знаний, умений, профессиональных навыков и опыта работы), необходимой работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, в том числе выполнения определенной трудовой функции. АОППО обеспечивает достижение обучающимися с ОВЗ результатов, установленных профессиональным стандартом «Кухонный рабочий» для 2 квалификационного разряда.

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы**

АОППО разработана с учетом следующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 03.05.2012 № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- 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»;

– Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

– Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. Н ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

– Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022. – 33 с.

– Устав ГБПОУ РМ «ААТ».

В АОППО используются следующие термины, определения, 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.

**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.

**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.

**АОППО** – адаптированная основная программа профессионального обучения.

**ПМПК** – психолого-медико-педагогическая комиссия

**ГБПОУ РМ «ААТ»** – Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Мордовия «Атяшевский аграрный техникум».

**ОВЗ** – ограниченные возможности здоровья.

**МДК** – междисциплинарный курс.

**УП** – учебная практика.

**ПП** – производственная практика.

**АЦ** – адаптационный цикл.

## **1.2. Требования к поступающим.**

К освоению АОППО допускаются лица, имеющие свидетельство об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения VIII вида.

Зачисление на обучение по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании представленной справки медико-социальной экспертизы или/и заключения психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащего информацию о необходимых специальных условиях обучения.

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

*Общая характеристика психофизических особенностей нарушения интеллектуального развития:*

*Восприятие.* Замедленный темп восприятия. Узость объема восприятия. Обучающиеся выхватывают отдельные части в обозреваемом объекте, в прослушанном тексте, не видя и не слыша иногда важный для общего понимания материал, что, безусловно, сказывается на качестве их обучения. Низкий уровень развития константности восприятия. Недостаточная активность восприятия проявляется в слабой поисковой активности и приводит к трудностям восприятия в усложненных условиях. Трудности восприятия пространства и времени, что мешает им ориентироваться в окружающем.

*Внимание.* Нарушения как активного, так и пассивного внимания. Низкий объем внимания. Неустойчивость внимания. Низкий уровень развития распределения внимания, поэтому одновременное выполнение двух операций недоступно. Трудности при переключении внимания с одного объекта на другой. Быстрая утомляемость внимания.

*Мышление.* Мышление развивается значительно медленнее и в гораздо более поздние сроки. Не все виды мышления, особенно словесно-логическое, достигают у обучающихся с нарушением интеллектуального развития такого уровня, который прослеживается в мыслительной деятельности детей с нормальным интеллектом. Затруднения в обобщении. Сниженная способность к классификации. Неспособность действовать по аналогии. Анализ отличается бедностью, непоследовательностью и фрагментарностью. Неадекватный, фрагментарный синтез. Неспособность к установлению причинно-следственной связи между объектами и явлениями, непонимание последовательности событий. Снижение способности к сравнению. Недоразвитие абстрактного мышления.

*Память.* Неспособность к целенаправленному запоминанию; замедленный темп усвоения нового материала; низкий объем памяти (объем равен 3–4 объектам); слабость произвольной памяти; низкая точность воспроизведения; сниженная способность к логическому запоминанию; преобладание произвольного запоминания.

*Речь.* Системное недоразвитие речи (нарушения фонетической, лексической, грамматической сторон речи); трудности понимания речи, многоступенчатых инструкций; малый словарный запас; трудности звукобуквенного анализа и синтеза, что приводит к существенным трудностям овладения письменной речью.

*Движения (моторика).* Двигательные навыки формируются с задержкой, затруднена пространственная ориентировка, двигательная активность часто носит нецеленаправленный характер; Недостаточность развития точности движений, координации и равновесия, наличие стереотипных движений и других моторных расстройств. Недостатки моторики выражающиеся в замедленности движений, неуклюжести, в неравномерном характере движений, обусловлены неустойчивостью внимания. Скорость и точность выполнения ручных операций (легко автоматизируемые действия) выполняются сравнительно хорошо.

*Поведение.* Безынициативность, неумение самостоятельно действовать; импульсивность; повышенная возбудимость или заторможенность; слабость собственных намерений; стереотипность, сниженная самооценка; деструктивность.

*Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие особые образовательные потребности:*

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;

- обеспечение особой пространственной и временной организации общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой; возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

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

Цели реализации АОППО:

- получение лицами с нарушениями интеллектуального развития необходимых знаний, умений, практического опыта трудовых действий, необходимых для выполнения конкретных работ с учетом потребностей соответствующего производства и для работы с конкретным оборудованием и технологиями;
- получение указанными лицами квалификационного разряда по профессии 13249 Кухонный рабочий.

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

Область профессиональной деятельности – Убирать производственные помещения, подготавливать и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы, производить первичную обработку сырья.

### **2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- производственные помещения предприятий питания;
- оборудование предприятий питания;
- кухонная посуда и инвентарь
- столовая посуда и приборы
- моющие средства
- процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья

### **2.3. Виды профессиональной деятельности**



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

- Уборка производственных помещений;
- подготавливать производственный инвентарь, и кухонную посуду;
- выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд

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

Выпускник, освоивший АОППО, должен обладать знаниями и умениями, необходимыми для выполнения следующих трудовых функций:

- Уборка и подготовка к работе производственных помещений
- Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов.
- Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов.
- Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.
- Вскрытие тары различного сырья.

### 2.4. Результаты реализации АОППО

#### Общие компетенции

Формулировка компетенции	Содержание компетенции
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Развитие интереса обучающихся к осваиваемой профессии и универсальных учебных действий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте; составление плана действия и определение необходимых ресурсов для реализации; оценка и рефлексия собственной деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование и обработка информации для формирования общих и профессиональных компетенций
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умение взаимодействовать с участниками образовательного процесса, отстаивание собственной точки зрения, работа в команде

#### Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный	Программа
--	------------------	-----------

	стандарт или ЕТКС «Кухонный рабочий»	профессионального обучения «Кухонный рабочий»
<b>Вид профессиональной деятельности: Уборка производственных помещений</b>		
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Уборка и подготовка к работе производственных помещений	
Трудовое действие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой;</li> <li>- пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;</li> <li>- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены</li> </ul>	
Умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мыть производственные полы и стены производственных помещений, проводить дезинфекцию в рабочих зонах; <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить генеральную уборку производственных помещений,</li> <li>– поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течении дня;</li> <li>– - пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;</li> <li>– пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при производственных помещений,</li> </ul> </li> </ul>	
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– структуру и планировку производственных помещений</li> <li>– представление о работе кухни;</li> <li>– - виды поверхностей стен и полов производственных помещений,</li> <li>– правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений,</li> <li>– правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;</li> <li>– - виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений;</li> <li>– инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений;</li> <li>– средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений;</li> <li>– важность использования средств уборки, моющих и и дезинфицирующих средств по назначению;</li> <li>– рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы;</li> <li>– требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений;</li> <li>– возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при уборки производственных помещений;</li> </ul>	

	– правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для последующего использования.
<b>Вид профессиональной деятельности: подготавливать производственный инвентарь, и кухонную посуду; столовую посуду и приборы</b>	
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов.
Трудовое действие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;</li> <li>- удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря;</li> <li>-мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине;</li> <li>-сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам;</li> <li>-чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов;</li> <li>- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;</li> </ul>
Умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов;</li> <li>-пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;</li> <li>-чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;</li> <li>-обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.</li> </ul>
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>-основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>-виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов и их характеристики;</li> <li>-требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>-правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>-правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов ручным и</li> </ul>

	<p>механическим способом;          виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;          -правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;          -требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;          -правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;          -рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;          -требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;          -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;          -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;          -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.          -правила утилизации отходов.</p>
<b>Вид профессиональной деятельности: выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд</b>	
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов. Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы. Вскрытие тары различного сырья.
Трудовое действие	<p>-хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой;</li> <li>- мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы;</li> <li>- очищать и дочистать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять кочерыжку у капусты;</li> <li>- промывать и замачивать сухофрукты;</li> <li>- перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые;</li> <li>- проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- просеивать муку ручным и механическим способом;</li> <li>- размораживать мороженую домашнюю птицу, потрошенную и непотрошенную рыбу, мясо и мясные продукты;</li> <li>- обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты;</li> <li>- опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки»;</li> <li>- очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошенную рыбу;</li> <li>- вскрывать тару различного сырья.</li> </ul>
Умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать условия хранения традиционных видов овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном и консервированном виде;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов;</li> <li>- минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей с учетом обеспечения качества продуктов;</li> <li>- соблюдать условия хранения рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- вскрывать тару различного сырья с обеспечением сохранности в них продукции.</li> </ul>
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов;</li> <li>- требования к качеству традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- правила хранения традиционных видов овощей;</li> <li>- требования к качеству обработанных овощей и грибов; <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>– использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при:</li> </ul> </li> </ul>

	<p>промыывании, очистке (механической и ручной), доочистке, предохранении от потемнения, повторном промыывании, замачивании, сушке, удалении го речи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обра ботки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.- ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов;</li> <li>-ассортимент и основные характеристики различных видов муки;</li> <li>-ассортимент и основные характеристики яиц и яичных продуктов.</li> <li>-требования к качеству различных видов зерновых, муки, яиц;</li> <li>-правила хранения различных видов зерновых, муки, яиц;</li> <li>-методы предварительной подготовки зерновых, муки, яиц: перебира- ние, промыывание, ошпаривание, замачивание, просеивание, обработка яиц;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвента ря, используемые при подготовке зерновых, муки, яиц;использование необходимого производственного инвентаря и техно логического оборудования для подготовки зерновых, муки, яиц;</li> <li>-техники безопасности при: перебирании, промыывании, ошпаривании, замачивании, просеивании, обработке яиц;</li> <li>-требования к качеству замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;</li> <li>-правила хранения замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвента- ря, используемые при хранении и подготовке рыбы ,мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;</li> <li>-использование необходимого производственного инвентаря и техно- логического оборудования при подготовке рыбы, мяса, мясных про дуктов, сельскохозяйственной птицы.</li> </ul>
--	---

## 2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Русский язык и культура речи
ОП.02	Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.03	Основы экологии
ОП.04	Финансовая грамотность
ОП.05	Физическая культура
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	Охрана труда

ОП.08	Основы трудоустройства
<b>Адаптационный цикл</b>	
АЦ.01	Социально-бытовая подготовка
АЦ.02	Социально-психологическая подготовка
АЦ.03	Социально-профессиональная подготовка
<b>Профисинальный цикл</b>	
ОП.01	Технология первичной обработки сырья
ОП.02	Технология обработки и мытья посуды
ОП.03	Оборудование общественного питания
ОП.04	Техническое оснащение рабочего места
ОП.05	Основы микробиологии и санитарии
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

## 2.6. Трудоемкость АОППО

Объем образовательной программы составляет 2958 академических часов.

## 2.7. Срок освоения АОППО

Срок получения образования по АОППО - 1 год 10 месяцев.

Форма обучения: очная.

По завершению образовательной программы выпускникам выдаются свидетельства о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

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

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики АОППО: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;

- комплектование группы до 15 человек;

- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения;

- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются также через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня. Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности сессии, производственной и учебной практик, каникул, промежуточной аттестации и сроков

проведения итоговой аттестации.

Учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин общеобразовательного, общепрофессионального, адаптационного и профессионального циклов представлены в Приложении.

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

Оценка качества освоения адаптированной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию, итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний осуществляется на учебных занятиях, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, проверочная работа. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с интеллектуальными нарушениями имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация слушателей адаптированной программы профессионального обучения осуществляется в форме зачетов, экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с интеллектуальными нарушениями установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

При необходимости для них предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам, экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете, экзамене.

Комплекты контрольно-оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции разрабатываются и утверждаются техникумом.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний:

- операциональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий);
- дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей;
- используется чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовая информация, представленная в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.
- подача учебного материала осуществляется небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.
- при предъявлении нового и закреплении изученного материала используются вариативное повторение, пошаговые инструкции. оказывается дозированная помощь.
- используется закреплению и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности.
- проявляется особый педагогический такт. Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятный обучающемуся.
- использование наглядных опор: применяются схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определять объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации.
- используется замедленный темп обучения; упрощена структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.
- максимальная опора на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществляется дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.



- применяются на занятиях различные методы: словесный метод - рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности используются упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержания учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагаются упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, даются предельно развернутые инструкции, увеличенное количество практических проб.

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам профессионального обучения, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной программы в полном объеме.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия полученных знаний, умений и практического опыта программы профессиональной подготовки по рабочей профессии и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по соответствующей профессии рабочих.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования адаптированной образовательной программы профессионального обучения и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по профессии. Итоговая аттестация по АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий проводится в форме квалификационного экзамена.

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

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

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллектуального развития и учитывают их при организации образовательного процесса.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: Профессионального стандарта Индустрии питания не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Для сопровождения обучающихся с нарушениями интеллектуального развития на базе ОО создана Базовая профессиональная образовательная организация (далее - БПОО) по созданию условий для получения среднего профессионального образования людьми с ОВЗ. Основной целью деятельности сотрудников БПОО является обеспечение комплексного психолого-педагогического, социального и методического сопровождения обучающихся как органической составляющей профессионального образования.

Работа педагога-психолога с данной категорией лиц заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся с инвалидностью и их семей в сфере социальной поддержки, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

Методисты БПОО участвуют в разработке и реализации АОППО, разрабатывают рабочие программы адаптационных дисциплин, проводят обучение педагогов с целью ознакомления с психофизиологическими особенностями обучающихся данной категории,

овладению педагогическими технологиями инклюзивного образования и методами их использования в работе.

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

Адаптированная образовательная программа по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, включая адаптационные курсы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания и обеспечивает к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в адаптированных формах: в печатной форме и/или в форме электронного документа.

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

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает требованиям, определенным в профессиональном стандарте 13249 Кухонный рабочий, а так же особым образовательным потребностям лиц с интеллектуальными нарушениями.

В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего назначения.

Для реализации АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий техникум располагает материально-технической базой обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям и учебной практике. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень специальных помещений для реализации АОППО

### **Кабинеты:**

информационных технологий;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
русский язык

кулинарии;

### **Лаборатории:**

кулинарии;  
микробиологии, санитарии и гигиены

### **Спортивный комплекс.**

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

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе

обеспечивающую подготовку к итоговой аттестации (квалификационному экзамену).

Видами практики слушателей, осваивающих программы профессионального обучения, являются: учебная практика и производственная практика. Программы практики являются составной частью реализуемой адаптированной программы профессионального обучения. Программы прохождения практики разрабатываются мастерами производственного обучения.

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практики техникум учитывает рекомендации, данные по результатам ПМПК, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики лицами с интеллектуальными нарушениями создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 19 ноября 2013 года №685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

#### **Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.**

В техникуме созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая участие обучающихся в работе творческих коллективов, кружков, спортивных секций, во внеурочных спортивных и творческих мероприятиях.

В техникуме сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями, которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с нарушениями интеллектуального развития возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение в техникуме носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с нарушениями интеллектуального развития в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с нарушениями интеллектуального развития, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с интеллектуальными нарушениями, гармонизацию их психического состояния;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с интеллектуальными нарушениями в техникуме.

В техникуме проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с интеллектуальными нарушениями в целях создания толерантной среды.

