

**БПОУ ВО «Белозерский индустриально-педагогический колледж
им.А.А. Желобовского»**

УТВЕРЖДЕНА
приказом
директора БПОУ ВО
«Белозерский индустриально-
педагогический колледж им.
А.А. Желобовского»
от 20.06.22 № 220

**Адаптированная основная образовательная программа
профессионального обучения для лиц с ограниченными
возможностями здоровья(с различными формами умственной
отсталости) по профессии 13249 « Кухонный рабочий»**

Квалификация- кухонный рабочий

Форма обучения-**очная**

Уровень квалификация-**2 разряд**

Нормативный срок освоения профессии-**10месяцев**

г. Белозерск 2022

Содержание

Пояснительная записка.....	3
Квалификационная характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоен.....	6
Требования к структуре адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья(с различными формами умственной отсталости) по профессии 13249 «Кухонный рабочий»	12
Учебный план адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья(с различными формами умственной отсталости) по профессии 13249 «Кухонный рабочий»	15
Условия реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья(с различными формами умственной отсталости) по профессии 13249 «Кухонный рабочий»	16
Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья(с различными формами умственной отсталости) по профессии 13249 «Кухонный рабочий»	19

Пояснительная записка

Нормативная база реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Настоящая адаптационная образовательная программа профессионального обучения разработана в соответствии с :

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

-Письмом Минобрнауки России от 18.03.2014г, № 06-281 «О направлении Требований (вместе с «Требование организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса»), утв. Минобрнауки России 26.12.2013г, №06-2412 вн);

-Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013года №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение»;

-Приказом Министерства России от 4 августа 2014г, №515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учётом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

-Приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020г, № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

-Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.02.2019г № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

-Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.2015 №06 — 830 вн);

-Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС) с изменениями и дополнениями;

Область профессиональной деятельности выпускников

- уборка производственных помещений;
- подготовка и санитарная обработка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;
- первичная обработка сырья.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- моющие средства;
- процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья

Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения 30 июня. Зимние каникулы - 2 недели. Учебная нагрузка обучающихся -36 часов в неделю. Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Продолжительность учебных занятий — 45 минут, возможны сгруппированные учебные занятия в пары.

Нормативный срок обучения — 10 месяцев.

Продолжительность обучения:

1курс — 41 учебная неделя (1-е полугодие — 17 учебных недель, 2-е полугодие — 24 учебные недели) — 1476 часов.

Общее количество часов — 1476, в том числе:

- общепрофессиональный цикл часов -202;
- адаптационный учебный цикл — 112 часов;
- профессиональный учебный цикл — 470 часа;
- учебная практика — 504 часов;
- производственная практика — 180 часов;
- квалификационный экзамен — 8 часов

В реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по профессии 13249 «Кухонный рабочий» участвуют все структурные подразделения колледжа, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой.

По окончании обучения проводится квалификационный экзамен по проверке теоретических знаний и практических навыков обучающихся. По результатам экзамена, на основании протокола квалификационной комиссии, окончившему

обучение присваивается 2 квалификационный разряд и выдаётся свидетельство по профессии рабочего, должности служащего.

Квалификационная характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Квалификационная характеристика на 2 разряд

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

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

Обучающийся по профессии 13249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам 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.

Уборка и подготовка к работе производственных помещений.

- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;
- пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей

производственных помещений;

- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;
- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.

Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов.

- принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;
- удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря;
- мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы

ручным, механическим способом, в посудомоечной машине;

- сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам;
- чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов;

пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке

производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;

Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов.

- хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде;
- проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой;
- мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы;
- очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять кочерыжку у капусты;
- промывать и замачивать сухофрукты.

Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.

- перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые;
- проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием;
- просеивать муку ручным и механическим способом;
- размораживать мороженую домашнюю птицу, потрошенную и непотрошеную рыбу, мясо и мясные продукты;

- обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты;
- опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки»;
- очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошеную рыбу;
- вскрывать тару различного сырья.

Требования к структуре адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по профессии 13249 Кухонный рабочий

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по профессии 13249 Кухонный рабочий предусматривает изучение следующих учебных циклов :

- общепрофессионального;
- адаптационного;
- профессионального.

И разделов

- учебная практика;
- производственная практика;
- итоговая аттестация.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, таких как: охрана труда, основы экономики отрасли, ботаника, основы агрономии, основы почвоведения.

Адаптационный учебный цикл включает в себя такие дисциплины как: социальная адаптация, и основы социально-правовых знаний, физическая культура.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных дисциплин, в соответствии с видами деятельности, присваиваемой профессии 17531 Рабочий зеленого хозяйства: технология выращивания цветочно-декоративных растений в открытом грунте, технология выращивания цветочно-декоративных растений в закрытом грунте, технология выращивания древесно-кустарниковых культур, озеленение и благоустройство территории.

Оценка качества подготовки включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию (квалификационный экзамен). Текущий контроль, промежуточная аттестация и итоговая аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин, учебной и производственной практики. Формы и условия проведения текущего контроля, промежуточной

аттестации итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Текущий контроль знаний преподаватели и мастера производственного обучения в пределах учебного времени, отведенного на изучение

соответствующих дисциплин как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии :

- устный опрос;
- индивидуальный ответ;
- тестовые задания;
- лабораторные и практические работы;
- фронтальная беседа;
- контрольная работа.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т. п.).

Дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение учебной дисциплины. Дифференцированные зачеты по учебной практике и производственной практике проводятся за счет объема времени, отведенного на учебную практику и производственную практику.

Формой итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ является квалификационный экзамен.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении квалификационного экзамена (в соответствии с индивидуальной программой реабилитации, заключением психолого-медико-педагогической комиссии).

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

Квалификационному экзамену допускаются лица, освоившие в полном объеме адаптированную основную образовательную программу профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по профессии 13249 Кухонный рабочий. Квалификационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций, утвержденными образовательным

учреждением. По результатам квалификационного экзамена (с учетом требований Единых тарифно-квалификационных справочников работ и профессий рабочих (ЕТКС)).

**Условия реализации адаптированной
основной образовательной программы профессионального обучения для лиц
с ограниченными возможностями здоровья(с различными формами
умственной отсталости) по профессии 13249 Кухонный рабочий.**

1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения предполагает наличие:

Лаборатории: Технологии выращивания цветочно-декоративных растений в открытом и закрытом грунте.

Кабинеты теоретического обучения:

-основы ботаники;

-основы

агрономии;

-основы почвоведения;

-основы экономики отрасли;

-охрана труда

Спортивный зал

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет.

Актный зал.

2.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программам профессионального обучения. Преподаватели и мастера производственного обучения: педагогические кадры, имеющие среднее профессиональное или высшее образование ,соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года .

3.Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья(с различными формами умственной отсталости) по профессии 17531 Рабочий зелёного хозяйства

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>1.Выполнение работ по подготовке почвы к посадке и посеву древесно-кустарниковой,цветочно-декоративной растительности и газонных трав</p>	<p>-подбор и использование сельскохозяйственного(садово го)инвентаря для выполнения заданных технологических операций по подготовке почвы для древесно-кустарниковой,цветочно-декоративной растительности и газонных трав с учётом свойств почв и типа растительности; -проведение растаривания,дробления,просеивания,взвешивания,смешивания удобрительных материалов; -смешивание компонентов плодородного грунта в соотношениях,определённых требованиями технологии; -выполнение основной и поверхностной обработок почвы,формирование борозд,гребней немеханизированным способом в соответствии с требованиями технологии при</p>	<p>-тестирование; -оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ; -оценка результатов выполнения работ на учебной практике и производственной практике; -дифференц. Зачёт; -квалификационный экзамен.</p>

	озеленении и производстве посадочного материала.	
2.Выполнение работ по посадке и посеву древесно-кустарниковой,цветочно-декоративной растительности и газонных трав	<ul style="list-style-type: none"> -подбор и использование сельскохозяйственного(садового)инвентаря для выполнения заданных технологических операций по посеву и посадке древесно-кустарниковой,цветочно-декоративной растительности и газонных трав с учётом свойств почвы и типа растительности; -прикапывание посадочного материала(саженцов) древесно-кустарниковой растительности в прикопочных траншеях с соблюдением агротехнических требований; -высевание летников и многолетников с соблюдением агротехнических требований; -высаживание рассады цветочно-декоративных растений,в том числе в торфоперегнойные горшочки в грунт с соблюдением агротехнических требований; -осуществление посадки в грунт,ящики, 	<ul style="list-style-type: none"> -тестирование; --оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ; -оценка результатов выполнения работ на учебной практике и производственной практике; -дифференц. Зачёт; -квалификационный экзамен.