

	Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
	«Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
	Реализация основных программ профессионального обучения

СОГЛАСОВАНО

Н. В. Иванова С. В.
С. В. Иванова С. В.
«01» апреля 2020г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ГАПОУ СО «ЕТХМ»
№ 46-ОД от «02» марта 2020 г.



АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

профессионального обучения
по профессии

13249 Кухонный рабочий

для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость)
не имеющих основного общего образования

Квалификация – кухонный рабочий

Форма обучения – очная

**Нормативный срок освоения – 1 год
10 мес.**

2020г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599.

Организация разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения» (ГАПОУ СО «ЕТХМ»).

Разработчики:

преподаватели



Остапенко Т.Г.
Карымова Н.Н.
Богданова Т.С.

педагог-психолог



Медведева М.В.

заместитель директора по УМР



Н.В. Черепанова

заместитель директора по УПР



Н.В. Катанэ

РАССМОТРЕНО

ПЦК социально-экономического
профиля по ППКРС

Протокол № 10

от «2» марта 2020г.

Председатель Н.Н. Карымова

РАССМОТРЕНО

на заседании методического совета

Протокол № 1

от «28» февраля 2020г.

Председатель Н.В. Черепанова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1	Адаптированная образовательная программа – программа профессиональной подготовки профессии 13249 Кухонный рабочий	4
1.2	Нормативные документы для разработки АОП ПП	4
1.3	Общая характеристика АОП ПП	5
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2	Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.3	Требования к результатам освоения АОП ПП	8
3.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ	19
5.	ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ для обучающихся с ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (умственная отсталость)	21
	Приложения	28

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Адаптированная образовательная программа – программа профессиональной подготовки 13249 «Кухонный рабочий»

Адаптированная образовательная программа (АОП) – программа профессиональной подготовки для выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений реализуется в соответствии с государственным заданием, определенным Министерством образования и молодежной политики Свердловской области (государственная услуга «Реализация образовательных программ, адаптированных на основе программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья»).

АОП ПП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- рабочий учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы предметов;
- программы учебной и производственной практики;
- комплекты оценочных средств.

1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы.

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

– Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ.

– Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599

– Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда на 2011 - 2025 годы, утверждённая ПП РФ от 29.03.2019 № 363 (ред. от 28.12.2019).

– Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2018-2025 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017г. № 1642 (с дополнениями и изменениями).

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08. 2013 г. № 977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления

образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

- Приказ Минобрнауки России от 27 июня 2014 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16.04.2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».

- Квалификационная характеристика профессии 13249 Кухонный рабочий.

- Устав ГАПОУ СО «ЕТХМ»;

- Правила приема обучающихся в ГАПОУ СО «ЕТХМ».

- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «ЕТХМ».

- Порядок государственной итоговой аттестации выпускников техникума.

- Положение об учебной и производственной практике обучающихся ГАПОУ СО «ЕТХМ».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн);

2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. Утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830 вн.

- 1.3. Общая характеристика адаптированной образовательной программы.

- 1.3.1. Цель адаптированной образовательной программы:

- создать условия для овладения выпускником профессиональными компетенциями, способствующими его социальной адаптации;

- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность,

умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, повышение их общей культуры.

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

1.3.2.Срок освоения образовательной программы – 1 г. 10 мес. на базе адаптированных образовательных программ для лиц с ограниченными возможностями здоровья с присвоением квалификации: кухонный рабочий 2 разряда.

1.3.3. Требования к абитуриенту:

К освоению адаптированной профессиональной программы - программы профессиональной подготовки программы профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении).

Абитуриент при поступлении должен предъявить:

- документ, удостоверяющий личность;
- документ об образовании;
- при наличии - заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталости. Данная группа слушателей характеризуется:

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

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) рекомендуются следующие виды труда:

- по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированной (с определённым распорядком работы);
- по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- по сфере производства - преимущественно на предприятиях общественного питания.

Область профессиональной деятельности выпускника - осуществление различных видов деятельности по организации и обслуживанию технологического процесса приготовления пищевых продуктов на предприятиях питания различных форм собственности.

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.

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.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- убирать производственные помещения;
- подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду
- выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд.

2.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Рационально организует свою работу.
ОК 2.	Соблюдает личную гигиену.
ОК 3.	Взаимодействует с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Убирать производственные помещения
ПК.1.1	Моет производственные помещения
ПК.1.2	Проводит дезинфекцию рабочих зон
ПК.1.3	Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте
ВПД 2	Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду
ПК.1.4	Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК.1.5	Чистит и раскладывает на хранение столовую, кухонную посуду и

	производственный инвентарь
ПК.1.6	Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
ВПД 3	Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд
ПК.2.1	Производить первичную обработку сырья.
ПК.2.2	Готовить несложные блюда.

В результате освоение образовательной программы выпускник должен освоить обобщённые трудовые функции, трудовые действия, требования к знаниям и умениям:

Обобщённая трудовая функция	Требования к трудовым действиям, знаниям, умениям
Уборка производственных помещений	Выполнять трудовые действия: -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. знать: -структуру и планировку производственных помещений; -представление о работе кухни; -виды поверхностей стен и полов производственных помещений; -правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений; -правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений; -виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений; -инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений; -средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения; -важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению; -рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы; -требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений; -возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии; - требования к технике безопасности при уборке производственных помещений; -требования к личной гигиене персонала при уборке

	производственных помещений; -правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для последующего использования. уметь: -мыть производственные полы и стены производственных помещений; -проводить дезинфекцию в рабочих зонах; -проводить генеральную уборку производственных помещений; -поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; -пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; -пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.
Подготавливать производственный инвентарь, кухонную посуду, столовую посуду и приборы	Выполнять трудовые действия: - 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; знать: -основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды столовой посуды и приборов и их характеристики; -требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов; -правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов ручным и механическим способом; -виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, 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. уметь: - проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов; - пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; - чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; - обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.
Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов.	Выполнять трудовые действия: - 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. знать: -ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов; -требования к качеству традиционных видов овощей и грибов; -правила хранения традиционных видов овощей; -требования к качеству обработанных овощей и грибов; -методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов. -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных

	видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: промывании, очистке (механической и ручной), доочистке, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи. - способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов; - правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. уметь: - соблюдать условия хранения традиционных видов овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном и консервированном виде; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов; - минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей с учетом обеспечения качества продуктов;
Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.	Выполнять трудовые действия: - 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. знать: - ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов; - ассортимент и основные характеристики различных видов муки; - ассортимент и основные характеристики яиц и яичных продуктов. - требования к качеству различных видов зерновых, муки, яиц; - правила хранения различных видов зерновых, муки, яиц; - методы предварительной подготовки зерновых, муки, яиц: перебирание, промывание, ошпаривание, замачивание, просеивание, обработка яиц; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке зерновых, муки, яиц; - использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки зерновых, муки, яиц; - техники безопасности при: перебирании, промывании,

	ошпаривании, замачивании, просеивании, обработке яиц; - требования к качеству замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; - правила хранения замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; - использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; уметь: - соблюдать условия хранения рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов; - обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - вскрывать тару различного сырья с обеспечением сохранности в них продукции.
--	--

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Календарный учебный график

В годовом календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптивной образовательной программы – программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий», включая теоретическое обучение, производственное обучение и производственную практику, экзамены и каникулы. (Приложение 1)

3.2. Рабочий учебный план

Рабочий учебный план (Приложение 2) определяет порядок реализации АОП ПП, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;

- перечень, последовательность изучения и объём учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики;
- распределение по годам обучения и полугодиям различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объём времени государственной итоговой аттестации.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении АОП - 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 36 академических часов в неделю. Объем *обязательной аудиторной* учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки составляет 30 академических часов в неделю. *Консультации* предусматриваются в объеме 48 часов на учебную группу в год и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.

Рабочий учебный план составлен в соответствии с требованиями Профессионального стандарта по профессии «Кухонный рабочий».

Обязательная учебная нагрузка **2340** часов.

Учебная и производственная практика составляет **1350** часов (учебная - 702 часа, производственная - 648 часов).

Организация учебного процесса. Режим занятий.

Реализация образовательной программы по профессии Кухонный рабочий начинается 1 сентября, окончание – в соответствии календарным графиком учебного процесса.

Срок обучения составляет -1 год 10 месяцев, (а в каждом учебном году: 1 полугодие – 17 недель, 2 полугодие - 22 недели).

Учебный процесс в техникуме организуется в режиме пятидневной учебной недели.

Продолжительность учебных занятий - 45 минут, перемены между парами -10 минут, между уроками - 5 минут, после 4-х уроков предусмотрен обеденный перерыв 40 минут.

Максимальная недельная нагрузка учащегося составляет 30 часов.

Каникулярное время составляет 11 недель (1 курс) и 2 недели (2 курс).

В основе профессиональной подготовки – технология модульного обучения.

Образовательная программа предусматривает: **обязательную подготовку:** адаптационные дисциплины, общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули и **вариативный блок.**

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрено – 130 часов, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий. 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).

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

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

Рабочие программы дисциплин и модулей представлены в Приложения

Для получения более прочных знаний, умений и формированию профессиональных компетенций в графике учебного процесса предусмотрено чередование теоретического обучения, учебной практики и производственной практики.

3.3. Учебная и производственная практика

Учебная и производственная практика проводятся с целью освоения обучающимися видов профессиональной деятельности, формирования общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика организуется в учебно-производственных мастерских техникума преподавателями и мастерами производственного обучения, производственная практика проходит на базе организаций общественного питания на основе договорных отношений.

При реализации адаптированной образовательной программы - программы профессиональной подготовки предусмотрены учебная и производственная практики по профессиональным модулям:

ПМ.01 Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно, столовой посуды и приборов

Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой)

Проверять рабочее состояние уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы)

Правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.

Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств.

Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств.

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (заготовочных цехов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (доготовочных цехов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (кондитерских цехов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (уборка залов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (складских помещений).

Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы).

Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов).

Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов).

Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений).

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов).

Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.

Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде.

Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом.

Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря.

Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине.

Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.

Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря.

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (металлической).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной).

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (хрустальной).

Пользование чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря.

Пользование моющими средствами при подготовке производственного инвентаря.

Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря.

Пользование чистящими средствами при подготовке кухонной посуды.

Пользование моющими средствами при подготовке кухонной посуды.

Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды.

Обеспечение правильных условий хранения чистящих средств.

Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств.

Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде.

ПМ.02 Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд

Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.

Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей.

Приготовление блюд из жареных овощей.

Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей (комбинированный способ).

Приготовление блюд из запеченных овощей.

Приготовление котлет, биточков, запеканок из круп и бобовых.

Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий.

Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.

Приготовление блинов. изделий из блинчатого теста.

Приготовление оладий. Оформление и подача.

Приготовление вареников и пельменей..

Учебная практика проводится в учебно-производственной лаборатории и столовой техникума в рамках профессионального модуля после выполнения программы по междисциплинарному курсу.

К производственной практике допускаются обучающиеся, успешно завершившие учебную практику. Производственная практика проходит как в стенах техникума, так и на базовых строительных предприятиях города.

Базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Рабочая программа учебной и производственной практик входит в состав программы профессионального модуля, проходит процедуру согласования с работодателями.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Контроль и оценка (*промежуточная и итоговая аттестация*) результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) проводятся в соответствии с Программой аттестационных процессов в техникуме.

4.1. Промежуточная аттестация

Формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации учитывают ограничения здоровья. Формы и процедуры доводятся до сведения обучающихся в сроки, определённые Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «ЕТХМ».

Цель входного контроля - определение способностей обучающегося и его готовности к восприятию учебного материала. Формы входного контроля преподаватели разрабатывают самостоятельно с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных работ, контрольного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся 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 зачётов, дифференцированных зачетов, экзаменов. При завершении изучения профессионального модуля – экзамен квалификационный. Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) по дисциплинам и меж-дисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

4.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация (ИА) выпускников, завершающих обучение по профессии «Кухонный рабочий», является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки в полном объёме.

Итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) проводится в соответствии с Порядком

проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

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 приёма пищи, лекарств).

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

4.3. Фонды оценочных средств

ФОС по адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) 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, утверждёнными директором.

ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по общепрофессиональным учебным дисциплинам и профессиональным модулям, рассматриваются на заседании ПЦК и согласуются с работодателями. ФОС по адаптационным учебным дисциплинам рассматриваются на заседании ПЦК.

ФОС ИА утверждаются техникумом после согласования с работодателем.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (умственная отсталость)

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) в техникуме предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог-психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами:

- устанавливает 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 техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога в техникуме являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением интеллекта;
- 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.

Социальный педагог - осуществляет контроль за соблюдением прав обучающихся. Социальный педагог

- проводит социально-педагогическую диагностику;
- выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки;
- определяет направления помощи в адаптации ребенка в техникуме;
- собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава техникума;

- устанавливает взаимодействие с организациями-партнерами в области социальной поддержки.

- оказывает помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в техникуме;

Преподаватель и мастер производственного обучения - основные участники образовательного процесса (осуществляют обучение). Педагоги, имеют профессиональное образование, соответствующее профилю. Высшая и первая квалификационная категория – 100% педагогов. Из них прошли курсы повышения квалификации по образовательным программам подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - 100%.

Доля штатных преподавателей и мастеров производственного обучения составляет 100%.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптивная образовательная программа профессиональной подготовки «Кухонный рабочий» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (профессиональным модулям) учебного плана.

Обеспечивается доступ каждого обучающегося к библиотечным фондам. Во время занятий обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован основной и дополнительной учебной литературой, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Имеются учебные пособия, опорные схемы-конспекты, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и профессиональным модулем.

При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В читальном зале библиотеки обучающиеся используют персональные компьютеры.

Направление работы и методические приемы обучения:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки для кроссворда, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана

определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки).

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, крипто-граммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки).

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест).

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации адаптивной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

Для организации учебного процесса имеются:

учебные кабинеты:

№ 301 - кабинет информатики и информационных технологий

№ 401 - кабинет охраны труда, основ безопасности жизнедеятельности

№ 309 - кабинет экономических и правовых дисциплин

№ 102 - кабинет организации обслуживания, кабинет технологии приготовления пищи и кондитерского производства

мастерские (лаборатории):

№ 100 – учебная кулинарная и кондитерская мастерская

Библиотека

Спортивный зал

Спортивная площадка

Актальный зал

5.4. Характеристика социокультурной среды

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.

5.4.1. Организационно-педагогическое сопровождение, направленное на контроль учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает в себя: контроль:

- за посещаемостью занятий;
- помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания;
- организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся;
- содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, ликвидации академических задолженностей;
- коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе;
- консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающегося с ОВЗ и инвалидов, коррекцию трудных ситуаций;
- периодические семинары и инструктажи для педагогов, методистов и иную деятельность.

Организационно-педагогическое содействие осуществляется учебно-методическим управлением.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- адаптация учебных программ и методов обучения;
- внедрение современных образовательных, в том числе коррекционных, и реабилитационных технологий;
- методическая поддержка;
- взаимодействие сопровождающих служб;
- снабжение адаптированными учебными материалами и пособиями.

5.4.2. Воспитательная работа

Техникум формирует профессионально-ориентированную учебную и социокультурную среду, создает условия, необходимые для становления конкурентоспособного специалиста и развития личности, способствует развитию социально-воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основные направления воспитательной работы определяются комплексным планом техникума и реализуются плановым порядком. Воспитательную работу осуществляют все педагогические работники. Общую координацию осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Воспитательные задачи техникума реализуются в совместной учебной и внеучебной, творческой и производственной деятельности обучающихся и педагогов.

Цель воспитательной среды: развитие личности обучающегося, владеющего общекультурными и профессиональными компетенциями, способного к адаптации в современной социокультурной среде, формирование политической и гражданской культуры; нравственности на основе общечеловеческих ценностей: правосознания, национальной и религиозной толерантности.

Задачи:

- формирование профессиональных качеств личности;
- формирование гражданско-патриотической позиции, социальной ответственности;
- формирование и развитие нравственных качеств личности;
- приобщение обучающихся к системе культурных ценностей;
- воспитание положительного отношения к труду;
- соблюдение норм коллективной жизни;
- формирование здорового образа жизни.

Воспитательная деятельность осуществляется по следующим направлениям:

- успешная адаптация студентов;
- развитие студенческого самоуправления;
- формирование у студентов профессионально-значимых качеств;
- развитие правосознания, духовно-нравственных качеств, эстетического вкуса;
- становление гражданина-патриота;
- трудовое и экологическое воспитание;
- воспитание здорового образа жизни.

5.4.3. Психолого-педагогическое сопровождение

Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ имеют право на получение профессионального образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, в том числе по индивидуальным учебным планам;

- на получение дополнительных, в том числе платных, образовательных услуг;

- на участие в управлении техникумом, свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений.

Обучающиеся в техникуме инвалиды и лица с ОВЗ обеспечиваются стипендией, местами в общежитии и иными видами льгот в соответствии с его потребностями и действующими нормативами. На основе действующего законодательства осуществляется материальное обеспечение детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих, из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.

Техникум обеспечивает вхождение обучающихся с ОВЗ в социальные взаимодействия студенческих объединений и волонтерского отряда в рамках применяемых мер по реабилитации, коммуникации и адаптации. Это помогает им успешно интегрироваться в студенческую среду, постепенно и планомерно развить организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для студентов, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно включает в себя: изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений. Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется в рамках учебной и внеучебной работы социально-психологической службой техникума.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- разработка индивидуальных программ психологического сопровождения обучающихся;
- психологическая диагностика;
- психологическая помощь в форме консультаций и тренингов в групповой и индивидуальной форме;
- психологическая помощь преподавательскому составу;
- психологическая помощь семье.

5.4.4. Медицинско-оздоровительное сопровождение включает в себя: диагностику физического состояния обучающихся, сохранение здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- оценка состояния здоровья абитуриентов, уточняя показания и противопоказания по конкретной специальности;
- разработка индивидуальных программ медицинского сопровождения обучающихся в техникуме;
- согласование и координация своей деятельности с лечебными учреждениями;
- контроль состояния здоровья обучающихся, установка допустимых учебно-производственных нагрузок и ре-жима обучения.

Социальное сопровождение включает в себя социальную поддержку обучающихся с ОВЗ и инвалидностью: содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения. Социальное сопровождение осуществляется администрацией, социальными педагогами и воспитателями общежития.

В рамках данного направления сопровождения решаются следующие задачи:

- координация и контроль работы всех сопровождающих служб;
- разработка индивидуальных программ социального сопровождения;
- социальная диагностика;
- осуществление социального патронажа;
- выявление группы «риска» с социальной точки зрения, проведение мероприятий по социальной реабилитации;
- консультирование по вопросам социальной защиты, льгот и гарантий, содействие реализации их прав;
- социальное обучение (социально-бытовым и социально-средовым навыкам);
- организация культурно-массовой и спортивно-оздоровительной работы;
- содействие рациональному трудоустройству выпускников в соответствии с приобретенной специальностью и квалификацией, сотрудничая со службой занятости и работодателями;
- отслеживание результатов трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников, выявление встречающихся им трудностей и проблем в профессиональной реабилитации.

Календарный учебный график

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	19	13,5	0	1	0	11	44,5
2 курс	8,5	6	18	1	1	2	36,5
Всего	27,5	19,5	18	2	1	13	81

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики				производственная			ГИА	Каникулы	Всего	
	1 пол		2 пол		всего	1 пол	2 пол	всего	1 пол	2 пол	учебная		всего	1 пол	2 пол					
	нед.	часов	нед.	часов							нед.	часов				нед.	часов	нед.		часов
1	19	684	9,67	348	9,33	336	1	0,5	13,5	нед.	4,5	нед.	нед.	нед.	0	0	0	нед.	11	44,5
2	8,5	306	3,17	114	5,33	192	1	0,5	6	3,5	2,5	18	7,5	10,5	1	2			36,5	
Итог	27,5	990	12,83	462	14,67	528	2	1	19,5	8	11,5	18	7,5	10,5	1	13			81	

2 кycle		1 кycle	
	30.08-05.09	1	31.08-06.09
	06.09-12.09	2	07.09-13.09
	13.09-19.09	3	14.09-20.09
	20.09-26.09	4	21.09-27.09
✓ /	27.09-03.10	5	28.09-04.10
✓	04.10-10.10	9	05.10-11.10
✓	11.10-17.10	7	12.10-18.10
✓	18.10-24.10	8	19.10-25.10
п п /	25.10-31.10	9	26.10-01.11
п п	01.11-07.11	0	02.11-08.11
п п	08.11-14.11	1	09.11-15.11
п п	15.11-21.11	1	16.11-22.11
п п	22.11-28.11	3	23.11-29.11
п п	29.11-05.12	4	30.11-06.12
п п	06.12-12.12	5	07.12-13.12
п п	13.12-19.12	9	14.12-20.12
п п /	20.12-26.12	а п /	21.12-27.12
к к	27.12-02.01	к к	28.12-03.01
к к	03.01-09.01	к к	04.01-10.01
	10.01-16.01	0 2	11.01-17.01
	17.01-23.01	1	18.01-24.01
	24.01-30.01	2	25.01-31.01
	31.01-06.02	3	01.02-07.02
	07.02-13.02	4	08.02-14.02
	14.02-20.02	5	15.02-21.02
	21.02-27.02	6	22.02-28.02
	28.02-06.03	7	01.03-07.03
✓ /	07.03-13.03	8	08.03-14.03
✓	14.03-20.03	9	15.03-21.03
✓	21.03-27.03	0	22.03-28.03
п п /	28.03-03.04	1	29.03-04.04
п п	04.04-10.04	2	05.04-11.04
п п	11.04-17.04	3	12.04-18.04
п п	18.04-24.04	4	19.04-25.04
п п	25.04-01.05	5	26.04-02.05
п п	02.05-08.05	6	03.05-09.05
п п	09.05-15.05	7	10.05-16.05
п п	16.05-22.05	8	17.05-23.05
п п	23.05-29.05	9	24.05-30.05
п п	30.05-05.06	0	31.05-06.06
п п	06.06-12.06	1	07.06-13.06
п п /	13.06-19.06	2	14.06-20.06
п п	20.06-26.06	а п /	21.06-27.06
*	27.06-03.07	к к	28.06-04.07
*	04.07-10.07	к к	05.07-11.07
*	11.07-17.07	к к	12.07-18.07
*	18.07-24.07	к к	19.07-25.07
*	25.07-31.07	к к	26.07-01.08
*	01.08-07.08	к к	02.08-08.08
*	08.08-14.08	к к	09.08-15.08
*	15.08-21.08	к к	16.08-22.08
*	22.08-28.08	к к	23.08-29.08

Приложение №2

План учебного процесса по адаптированной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный работник на 2020-2022 учебные годы

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.)						
		зачет	диф. зачет	экзамен	максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная		1 курс			2 курс			
									1 сем	2 сем	итог		3 сем	4 сем	итог
АОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				464	154	310	82	144	130	274	36	0	36	
АОП.01	Организация рабочего места кухонного работника	1			72	24	48	12	48	0	48	0	0	0	
АОП.02	Производственная санитария и гигиена труда	1			68	22	46	14	46	0	46	0	0	0	
АОП.03	Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности	2			132	44	88	20	34	54	88	0	0	0	
АОП.04	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	3			92	30	62	26	0	26	26	36	0	36	
АОП.05	Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и руководителем	2			70	24	46	10	16	30	46	0	0	0	
АОП.06	Безопасность жизнедеятельности	2			30	10	20	0	0	20	20	0	0	0	
АД.00	Адаптивный учебный цикл				490	206	284	172	98	102	200	28	56	84	
АУД.01	Адаптивные информационные технологии	2			44	14	30	6	0	30	30	0	0	0	

АУД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	2			52	18	34	12	0	34	34	0	0	0
АУД.03	Основы интеллектуального труда	1			44	14	30	6	30	0	30	0	0	0
АУД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	4			44	14	30	16	0	0	0	0	30	30
АУД.05	Коммуникативный практикум	1			46	16	30	6	30	0	30	0	0	0
АУД.06	Адаптивная физическая культура и основы здорового образа жизни	2	4		260	130	130	126	38	38	76	28	26	54
АП.00	Профессиональный учебный цикл				1940	194	1746	1446	268	428	696	446	604	1050
АПМ.01	Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов			Эк	1526	126	1400	1218	268	428	696	446	258	704
МДК.01.01	Технология уборки производственных помещений			1	160	54	106	26	106	0	106	0	0	0
УП.01.01	Учебная практика		2		252		252	252	162	90	252	0	0	0
МДК.01.02	Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов			3	226	72	154	40	0	104	104	50	0	50
УП.01.02	Учебная практика		3		360		360	360	0	234	234	126	0	126
ПП.01	Производственная практика		4		528		528	540	0	0	0	270	258	528
	Вариативная часть													
АПМ.02	Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд			Эк	414	68	346	228	0	0	0	0	346	346
МДК.02.01	Технология первичной обработки сырья		4		102	34	68	6	0	0	0	0	68	68
МДК.02.02	Технология приготовления несложных блюд		4		102	34	68	12	0	0	0	0	68	68
УП.02	Учебная практика		4		90		90	90	0	0	0	0	90	90
ПП.02	Производственная практика		4		120		120	120	0	0	0	0	120	120
	Часов по циклу				2894	554	2340	1700	510	660	1170	510	660	1170
ПА.00	Промежуточная аттестация				2н				0,5	0,5	1	0,5	0,5	1
ИА.00	Итоговая аттестация				1н									1

[illegible]

**План учебного процесса по адаптированной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии 13249
Кухонный работник на 2020-2022 учебные годы**

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.)					
		зачет	диф. зачет	экзамен	максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная		1 курс			2 курс		
							всего занятий	лабораторно-практических занятий	1 сем 17 н	2 сем 22 н	итог	3 сем 17 н	4 сем 22 н	итог
АОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				464	154	310	82	144	130	274	36	0	36
АОП.01	Организация рабочего места кухонного работника		1		72	24	48	12	48	0	48	0	0	0
АОП.02	Производственная санитария и гигиена труда		1		68	22	46	14	46	0	46	0	0	0
АОП.03	Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности		2		132	44	88	20	34	54	88	0	0	0
АОП.04	Технологическое оборудование предприятий общественного питания		3		92	30	62	26	0	26	26	36	0	36
АОП.05	Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и руководителем		2		70	24	46	10	16	30	46	0	0	0
АОП.06	Безопасность жизнедеятельности		2		30	10	20	0	0	20	20	0	0	0
АД.00	Адаптивный учебный цикл				490	206	284	172	98	102	200	28	56	84
АУД.01	Адаптивные информационные технологии	2			44	14	30	6	0	30	30	0	0	0
АУД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	2			52	18	34	12	0	34	34	0	0	0
АУД.03	Основы интеллектуального труда	1			44	14	30	6	30	0	30	0	0	0
АУД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	4			44	14	30	16	0	0	0	0	30	30
АУД.05	Коммуникативный практикум	1			46	16	30	6	30	0	30	0	0	0
АУД.06	Адаптивная физическая культура и основы здорового образа жизни	2	4		260	130	130	126	38	38	76	28	26	54
АП.00	Профессиональный учебный цикл				1940	194	1746	1446	268	428	696	446	604	1050
АПМ.01	Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов			Эк	1526	126	1400	1218	268	428	696	446	258	704
МДК.01.01	Технология уборки производственных помещений			1	160	54	106	26	106	0	106	0	0	0
УП.01.01	Учебная практика	2			252		252	252	162	90	252	0	0	0
МДК.01.02	Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов			3	226	72	154	40	0	104	104	50	0	50
УП.01.02	Учебная практика	3			360		360	360	0	234	234	126	0	126
ПП.01	Производственная практика	4			528		528	540	0	0	0	270	258	528
	Вариативная часть													
АПМ.02	Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд			Эк	414	68	346	228	0	0	0	0	346	346
МДК.02.01	Технология первичной обработки сырья	4			102	34	68	6	0	0	0	0	68	68
МДК.02.02	Технология приготовления несложных блюд	4			102	34	68	12	0	0	0	0	68	68
УП.02	Учебная практика	4			90		90	90	0	0	0	0	90	90
ПП.02	Производственная практика	4			120		120	120	0	0	0	0	120	120
	Часов по циклу				2894	554	2340	1700	510	660	1170	510	660	1170
ПА.00	Промежуточная аттестация				2н				0,5	0,5	1	0,5	0,5	1
ИА.00	Итоговая аттестация				1н									1
ИА.01	Проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований				0,5н									0,5
ИА.02	Защита практической квалификационной работы				0,5н									0,5
ВК.00	Время каникулярное				13				2	9	11	2	0	2
К.00	Консультации				48ч в год				48			48		
Экзаменов (квалификационных) - 2 (18ч.)					всего часов	УД и МДК			348	336	684	114	192	306
						учебная практика			162	324	486	126	90	216
						произ. практика			0	0	0	270	378	648
						экзаменов			1	0	1	1	2	3
						диф.зачетов			2	4	6	2	5	7
						зачетов			2	2	4	0	1	1
									510	660	1170	510	660	1170