|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано с работодателем\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю Директор ТОГАПОУ«Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бетин А.П. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. |

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

 **по профессии**

**13249 Кухонный рабочий**

**(для обучающихся с нарушением интеллекта)**

**Форма получения образования** *– очная*

**Срок обучения** *– 1 года 10 месяцев*

**п. Строитель, 2022**

Разработчики:

Макейкина Э.Ю. – преподаватель

Филиппова С.А. – преподаватель

Максимова Н.А. – преподаватель

Горелкин Б.В. – преподаватель

Макейкин А.А. – преподаватель

Шпилевой С.А. – преподаватель

Тяжина Н.Г. – мастер производственного обучения

Чербаева Е.В. – педагог-психолог

Кондрашкина О.В. – социальный педагог

Новгородова Н.М. – воспитатель

Саютина В.И. – методист

Шаронова В.С. – старший мастер

Апаршева В.В. – заместитель директора

**Содержание**

1. **Общие положения.**
	1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы .
	2. Требования к поступающим
2. **Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.**
	1. Область и объекты профессиональной деятельности.
	2. Виды и задачи профессиональной деятельности
	3. Трудовые функции выпускников, формируемые в результате освоения АОППО
	4. Результаты реализации АОППО
	5. Структура АОППО
	6. Трудоемкость АОППО
	7. Срок освоения АОППО.
3. **Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**
4. **Контроль и оценка результатов освоения АОППО.**
	1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.
	2. Организация итоговой аттестации выпускников

инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

1. **Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями**.
	1. Кадровое обеспечение.
	2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.
	3. Материально-техническое обеспечение.

**6.Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.**

7.**Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.**

Приложения

1. **Общие положения**

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения в ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – это учебно-методическая документация, определяющая объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности. В структуру адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения включаются: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов и иные компоненты. Разработка и реализация адаптированной основной образовательной программы ориентированы на решение следующих задач:

* создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;
* повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
* повышение качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
* возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида с нарушениями интеллектуального развития;
* создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся;
* формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Содержание и условия профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной программой, самостоятельно разрабатываемой колледжем, в котором созданы специальные образовательные условия для данной категории обучающихся.

Адаптация основной образовательной программы профессионального обучения осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Для организации профессионального обучения лиц с интеллектуальными нарушениями не требуется масштабной адаптации рабочего пространства. Одним из необходимых условий успешного профессионального обучения лиц с интеллектуальными нарушениями, является наглядность, этапность и закрепление изученных трудовых функций.

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения может осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

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

* учитывать операциональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий);
* дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей;
* использовать чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях;
* подачу учебного материала осуществлять небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность;
* при предъявлении нового и закрепление изученного материала использовать вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывать дозированную помощь;
* использовать закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности.
* повторять действия для выработки умений и навыков, использовать осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке;
* проявлять особый педагогический такт;
* использовать индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся;
* использование наглядных опор: применять 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.
* использовать замедленный темп обучения; упрощать структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося;
* максимально опираться на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществлять дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося;
* применять 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 использовать упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагать упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, давать предельно развернутые инструкции, увеличить количество практических проб.

Численность обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана на основе постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51 (п.15 «Кухонный рабочий»); Выполнение работ 2 уровня квалификации:

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, погрузку 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;

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения предусматривает изучение следующих учебных циклов:

* общепрофессиональный цикл
* физическая культура
* адаптационный учебный цикл
* профессиональный цикл
* итоговая аттестация.

**1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО**

АОППО разработана с учетом::

* Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
* Закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021 г.);
* Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
* Конвенции о правах инвалидов;
* Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
* Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
* Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
* Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
* Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");
* Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
* Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
* Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»
* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
* Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
* Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».
* Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»
* - Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51 (п.15 «Кухонный рабочий»);
* - локальные акты ТОГПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»:
* - Положение об экзамене квалификационном по профессиональному модулю в ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» (утв. приказом № 270, от 31.08.2020);
* - Правила приема граждан на обучение в ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» на 2022-2023 учебный год (утв. приказом № 44 от 28.01.2022 с изм.);
* - Положение о реализации адаптированных образовательных программ профессионального обученияв ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» (утв. приказом № 34 от 29.01.2021);
* - Положение о реализации образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» (утв. приказом № 100 от 19.03.2020);
* - Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Тамбовского областного государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» (утв. приказом №37 от 03.02.2016).

**Термины и сокращения**

**Адаптационная дисциплина** - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**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.

Перечень сокращений

АОППО-адаптированная образовательная программа профессионального обучения

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенции;

ОП – общепрофессиональная дисциплина

ПМ-профессиональный модуль

МДК-междисциплинарный курс

УП-учебная практика

ПП-производственная практика

АД – адаптационная дисциплина

* 1. **Требования к поступающим**

Зачисление на обучение по АОППО 13249 Кухонный рабочий осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ОВЗ. При подаче заявления о приеме в ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» (далее Колледж) на АОППО 13249 Кухонный рабочий поступающий предъявляет следующие документы:

оригинал или копию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;

оригинал (по инициативе заявителя) или копию документа об образовании (по инициативе заявителя) и (или) документа об образовании и о квалификации (по инициативе заявителя);

4 фотографии;

инвалид при поступлении на АОППО должен предъявить индивидуальную программу реабилитации и абилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда;

лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на АОППО должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

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.

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

**2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Основная цель обучения: сформировать у обучающихся знания, умения и навыки, необходимые для трудовой деятельности по профилю «Кухонный рабочий» в соответствии с их индивидуальными психофизическими возможностями здоровья.

Объектами профессиональной деятельности являются: кухонная посуда и инвентарь; столовая посуда и приборы, тары и емкости; процессы и операции по внутрицеховой транспортировке, доставке и загрузке сырья или готовой продукции.

**2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности**

Обучающийся по профессии 13249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам трудовых функций в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, в рамках которой кухонный рабочий 2 разряда

**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 электрического оборудования.

Виды профессиональной деятельности:

**ВД 1.** Производственная деятельность на предприятиях общественного питания

**ВД 2.** Комплектование обедов на линии раздачи

Соответствующие им общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК.03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК.04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ПК 1.1. Производить доставку полуфабрикатов и сырья в производственные цехи

ПК 1.2. Производить выгрузку продукции из тары

ПК1.3. Производить внутрецеховую транспортировку сырья, п/ф, продуктов, инвентаря, посуды и тары

ПК 2.1. Производить установку подносов на транспортер при комплектации обедов

ПК 2.2. Производить установку на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками

ПК 2.3.Производить сбор пищевых отходов

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

- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха;

- 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, погрузку 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.

**2.4. Результаты реализации АОППО**

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе ЕТКС

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ЕТКС«Кухонный рабочий» | Программапрофессиональногообучения/«Кухонный рабочий» |
| Вид профессиональнойдеятельности |  | Производственная деятельность на предприятиях общественного питания |
| Трудовая функция(профессиональная компетенция) |  | Производить доставку полуфабрикатов и сырья в производственные цехиПроизводить выгрузку продукции из тарыПроизводить внутрецеховую транспортировку сырья, п/ф, продуктов, инвентаря, посуды и тары |
| Трудовое действие(практический опыт) | Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха;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, погрузку ее на транспорт;Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников; | Подготовка рабочего места к производственной деятельности;Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха;Выгрузка продукции из тары;Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, инвентаря, посуды и тары. |
| Умения |  | Подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;Доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цеха;Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, Выгружать продукцию из тары;Производить внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;Собирать пищевые отходы. |
| Знания | Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; Правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; Правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; Правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе. | 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 электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования. |
| Вид профессиональнойдеятельности |  | Комплектование обедов на линии раздачи |
| Трудовая функция(профессиональная компетенция) |  | Производить установку подносов на транспортер при комплектации обедовПроизводить установку на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками.Производить сбор пищевых отходов |
| Трудовое действие(практический опыт) | 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. | Подготовка рабочего места к производственной деятельности;Установка подносов на транспортер при комплектации обедов;Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытия тарелок и кастрюль крышками;Сбор пищевых отходов. |
| Умения |  | Подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;Включать различные виды теплового оборудования с соблюдением правил техники безопасности;Осуществлять сбор пищевых отходов |
| Знания | Правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; | Правила подготовки рабочего места к производственной деятельности;Правила безопасного включения и выключения электрических котлов, плит, кипятильников, жарочных шкафов, пароконвектоматов, хлебопекарных печей;Правила установки подносов на транспортер при комплектации обедов;Правила сбора пищевых отходов |

**2.5. Структура АОППО**

|  |  |
| --- | --- |
| Код, ОП | Наименование УД, МДК |
| **Общепрофессиональный цикл** |
| ОП. 01 | Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОП. 02 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП. 03 | Физиология питания с основами товароведения |
| ОП. 04 | Основы финансовой грамотности |
| ОП. 05 | Безопасность жизнедеятельности |
| **ФК.00** | **Физическая культура**  |
| **Адаптационный цикл** |
| АП. 01 | Основы учебной деятельности  |
| АП. 02 | Психология профессионального самоопределения |
| АП. 03  | Основы профессиональной этики |
| АП. 04 | Основы социально-правовых знаний |
| АП.05 | Адаптивные информационно-коммуникационные технологии |
| АП.06 | Основы кулинарии |
| **Профессиональный цикл** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ. 01** | **Производственная деятельность на предприятиях общественного питания** |
| МДК. 01.01 | Организация производства на предприятиях общественного питания |
| УП.01 | Учебная практика  |
| ПП.01 | Производственная практика |
| **ПМ. 02** | **Комплектование обедов на линии раздачи** |
| МДК. 02.01 | Технология комплектования обедов на линии раздачи |
| УП.02 | Учебная практика  |
| ПП.02 | Производственная практика |
| **ПА Промежуточная аттестация**  |
| **ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)** |

\* Выбор адаптационных дисциплин должен основываться на рекомендациях в заключении ПМПК, ИПР, рекомендациях ППС, учитывающих индивидуальные особые образовательные потребности и состояние здоровья обучающихся; быть направлен на развитие навыков коммуникации, социальной адаптации, готовности на доступном уровне к взаимодействию в учебных и профессиональных ситуациях деятельности.

**2.5. Трудоемкость АОППО**

Устанавливается 30 часовая учебная нагрузка, 5-дневная рабочая неделя

**2.6. Срок освоения АОППО**

1 год 10 мес.

Форма обучения - очная

Документ, который выдается по завершению обучения-свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (о присвоении квалификации) Кухонный рабочий, 2 разряд.

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

* учебный план
* календарный учебный график;
* адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов;
* адаптированные программы профессиональных модулей;
* программа по адаптивной физической культуры.

\* в рамках реализации АОППО для лиц с интеллектуальными нарушениями, рекомендуется уделить внимание развитию общих, базовых компетенций.

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

**4.1.Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.**

Для обучающихся по АОППО **13249** Кухонный рабочийрекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Вопросы текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по АОППО 13249 Кухонный рабочийрегламентируются локальным актом «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Тамбовского областного государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» (утв.приказом №37 от 03.02.2016)».

Формами текущего контроля успеваемости обучающихся по АОППО 13249 Кухонный рабочий являются следующие: выполнение практических и лабораторных работ, выполнение домашних заданий, фронтальный и индивидуальный опрос на уроках теоретического обучения, тренировочное тестирование, направленные на получение информации о выполнении обучаемым требуемых действий, о соответствии формы действия данному (выбранному для анализа) этапу усвоения учебного материала, о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения. Текущему контролю успеваемости для обучающихся по АОППО 13249 Кухонный рабочий придается большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся по АОППО 13249 Кухонный рабочийосуществляется в следующих форах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Форма промежуточной аттестации для обучающихся по АОППО 13249 Кухонный рабочий устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости может быть предусмотреть увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также может быть предоставлено дополнительное время для подготовки задания на промежуточной аттестации.

При необходимости возможно установление ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися по АОППО 13249 Кухонный рабочий.

При необходимости для обучающихся по АОППО 13249 Кухонный рабочий промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для промежуточной аттестации обучающихся по АОППО 13249 Кухонный рабочий по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов могут быть привлечены преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать представителей работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по АОППО 13249 Кухонный рабочий устанавливаются ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» самостоятельно с учетом ограничений здоровья и доводятся до сведения обучающихся в сроки не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

**4.2. Организация итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья.**

Профессиональное обучение по АОППО 13249 Кухонный рабочий завершается итоговой аттестацией в форе квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по данной адаптированной образовательной программе и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, второго квалификационного разряда по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Квалификационный экзамен включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в форме в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационной характеристике рабочей профессии 13249 Кухонный рабочий 2 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Проведение итоговой аттестации осуществляется с учетом особенностей ее проведения для обучающихся по АОППО 13249 Кухонный рабочий. Проверка теоретических знаний осуществляется с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся (устно, письменно, форме тестирования и т.д.). При необходимости может быть предоставлено дополнительное время для подготовки задания.

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

**5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программам профессионального обучения:

* наличие высшего профессионального образования по специальности;
* опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
* наличие курсов повышения квалификации по инклюзивному образованию.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

К реализации АОППО 13249 Кухонный рабочий привлекаются также следующие категории педагогических работников колледжа:

- социальный педагог, осуществляющий защиту, выявляющий потребности обучающихся и их семей в сфере социальной поддержки, определяющий направления помощи в адаптации и социализации, участвующий в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления;

- педагог-психолог, создающий благоприятный психологический климат, формирующий условия, стимулирующие личностный и профессиональный рост, обеспечивающий психологическую защищенность обучающихся, участвующий в поддержке и укреплении их психического здоровья;

- тьютор, деятельность которого заключается в индивидуальной работе с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в образовательном процессе и процессе социализации. Тьютор проводит дополнительные индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания учебных дисциплин и выработки навыков к обучению.

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

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) используется текст с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

Для обучающихся по АОППО 13249 Кухонный рабочий комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Для этого используется электронно-библиотечная система ЭБС «Юрайт».

**5.3. Материально-техническое обеспечение**

Подготовка обучающихся по АОППО 13249 Кухонный рабочий будет осуществляться на базе лаборатории-студии пищевых производств, оснащенной современным оборудованием. Перечень кабинетов и помещений ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» при реализации программы также включает: кабинет теоретического обучения, спортивный зал, библиотеку, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной программы для обучающихся с нарушением интеллекта не требует создания специально организованного рабочего места.

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

Практика является обязательным разделом АОППО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации АОППО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. УП (производственное обучение) и ПП проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися ПК в рамках профессиональных модулей. УП проводится рассредоточено, путём чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям); производственная практика - после изучения соответствующего ПМ и прохождения УП. Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются колледжем по каждому виду практики. ПП проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. При прохождении ПП, с целью адаптации на рабочем месте, необходимо присутствие тьютора. Аттестация по итогам ПП проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

**7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией).**

Сопровождение обучающихся с интеллектуальными нарушениями включается в структуру образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами.

В настоящее время важным направлением в системе обучения и воспитания в ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» является обеспечение доступности и качественного образования, обучающимся с разными потребностями и возможностями которое связывается с понятием здоровье, социальное благополучие, защищённость обучающегося в образовательной среде.

Характеристиками социокультурной среды колледжа, обеспечивающими развитие общих компетенций обучающихся выступают: целостность учебно-воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура колледжа, социальная поддержка студентов, внеучебная деятельность студентов, спортивная и физкультурно- оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды колледжа, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса.

**Формирование социокультурной среды колледжа подразумевает решение следующих задач**

1) создание условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности инвалида и лиц с ОВЗ;

2) формирование условий по сохранению психического и физического здоровья инвалидов и лиц с ОВЗ;

3) формирование условий, способствующих адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ к выбранной профессии;

4) удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;

5) создание условий, способствующих формированию у инвалидов и лиц с ОВЗ духовных и культурных ценностей, этических норм.

Для наиболее эффективной реализации программы профессиональной подготовки для обучающихся инвалидов и/или обучающихся с ОВЗ (интеллектуальные нарушения) в колледже создана образовательная социокультурная среда, направленная на развитие личности обучающегося с учетом его потребностей и интересов, на формирование профессиональной направленности, что в дальнейшем обеспечит успешную социализацию и адаптацию в профессиональной среде.

Базовыми принципами организации среды являются:

• принцип индивидуализации, предполагающий определение индивидуальной траектории развития каждого обучающегося, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей и возможностей, раскрытие потенциала личности, как в учебной, так и во вне учебной работы, предоставление возможности каждому обучающемуся для самореализации и самораскрытия;

• принцип гуманистической ориентации, направленной на признание человека высшей социальной ценностью, уважительного отношения к каждому человеку, а также обеспечения свободы совести, вероисповедания и мировоззрения;

• принцип социальной адекватности, требующий соответствия содержания и средств образования социальной ситуации, в которой организуется образовательный процесс;

• принцип преемственности образовательной деятельности, осуществляемой на предшествующих уровнях системы непрерывного образования, с учетом изменившихся возрастных и социально-психологических особенностей обучающихся;

• принцип сотрудничества, предусматривающий объединение целей обучающихся и педагогов, организацию совместной жизнедеятельности, общение, взаимопонимание и взаимную поддержку.

Социокультурная среда представляет собой пространство по созданию условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности обучающегося инвалида и/или обучающегося с ОВЗ, сохранения их психического и физического здоровья, адаптации к профессиональной деятельности, которая реализуется через непрерывное, комплексное сопровождение образовательного процесса.

Основной задачей сопровождения является создание условий для полноценной и качественной жизни человека со специальными нуждами в рамках образовательного пространства, простраивание вектора успешной социализации в обществе.

Основные виды сопровождения:

1) Организационно-педагогическое сопровождение представляет собой систему наставничества и контроля, которое включает: изучение образовательного потенциала обучающихся, определение проблем и поиск возможных путей решения, выработку программы совместных действий участников образовательного процесса, контроль за ее реализацией и коррекцией, а также оказание необходимой адресной помощи (в т.ч. контроль учебы обучающегося инвалида и/или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса).

Организационно-педагогическое сопровождение образовательного процесса определяется созданием условий для комфортного психологического пребывания инвалидов и/или лиц с ОВЗ, обеспечивающих:

 • Право обучающихся на поддержку;

• Право на реализацию своих потенциальных возможностей;

• Право на уважение человеческого достоинства и т.д.

В рамках образовательного процесса должна создаваться атмосфера эмоционального комфорта, формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей каждого, формирование позитивной, социально-направленной учебной мотивации. Этому способствует проведение тематических классных часов, социально-психологических тренинговых занятий, творческих профессиональных конкурсов и олимпиад для всего контингента обучающихся.

2) Психолого-педагогическое сопровождение направлено на изучение, развитие и коррекцию профессионального становления личности обучающегося и становления его профессиональных компетенций. коррекцию личности; выявление проблем в обучении, определение степени их выраженности; обеспечение консультаций специалистов для всех участников образовательного процесса; разработку и реализацию комплексных программ сопровождения инвалидов и/или лиц с ОВЗ.

Психолого-педагогическое сопровождение обучающегося инвалида и/или лица с ОВЗ является обязательным, целостным и непрерывным процессом, предполагает междисциплинарный подход к решению проблем сопровождаемого и соблюдение его интересов.

Психолого-педагогическое сопровождение представляет собой систему деятельности по расширению знаний и представлений об окружающей действительности, развитию познавательной и эмоционально-волевой сферы, формированию необходимого уровня социализации, развитию коммуникативных навыков и мотиваций, укреплению и сохранению психофизического здоровья.

Психолого-педагогическое сопровождение в сфере профессионального образования призвано обеспечить интеграцию в образовательную и профессиональную среду, обеспечить реальную возможность получения профессионального образования, помочь сформироваться в качестве квалифицированных специалистов, научить адаптироваться к окружающей среде с момента поступления в образовательную организацию до трудовой деятельности.

Работа по психолого-педагогическому сопровождению обучающихся предполагает создание таких условий, при которых обучающийся со специальными образовательными потребностями получит возможность реализации потенциала своей личности через включение (инклюзию) в общую социально-культурную и образовательную среду колледжа. В основе инклюзивного образования лежит идея принятия индивидуальности каждого, поэтому обучение должно быть организовано таким образом, чтобы удовлетворить особые потребности каждого обучающегося с ОВЗ.

3) Cоциальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба обучающихся инвалидов и/или лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации.

Под социальным сопровождением понимается совокупность мероприятий, сопутствующих образовательному процессу и направленных на социальную поддержку обучающихся инвалидов и/или лиц с ОВЗ в процессе обучения. Это содействие в решении бытовых проблем, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения в случае наличия социальных льгот, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, в организацию волонтерского движения и т.д.

Основными задачами социального сопровождения являются: повышение реабилитационного потенциала и улучшение качества жизни обучающихся инвалидов и/или обучающихся с ОВЗ; конкретизация потребностей инвалида в различных видах социально-бытовой реабилитации; конкретизация услуг и технических средств, необходимых и рекомендуемых инвалиду в рамках индивидуальной программы реабилитации; реализация индивидуальных программ реабилитации инвалидов.

4) Профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей обучающихся инвалидов и/или лиц с ОВЗ, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений заболеваний, а также на нормализацию фонового состояния. С целью укрепления здоровья, развития и закрепления физических и психических качеств проводятся занятия адаптивной физической культурой, воспитательно-профилактические мероприятия: лекции, беседы, тренинги, наглядная агитация – по укреплению здорового образа жизни: двигательного режима, режима труда и отдыха, сбалансированного питания, психологической устойчивости к стрессам, а также профилактике и борьбе с вредными привычками.

Таким образом, система комплексного, непрерывного сопровождения образовательного процесса обучающихся инвалидов и/или лиц с ОВЗ вносит существенный вклад в формирование специальных условий, обеспечивающих доступность их профессионального образования. Работа службы сопровождения по построению вектора позитивной социализации обучающихся инвалидов и/или лиц с ОВЗ строится как в процессе обучения, так и за рамками образовательного процесса.

В образовательном процессе социализация строится в рамках группы и в рамках всего контингента обучающихся.

Процесс социализации включает создание адаптивного пространства, в которое каждый обучающийся может внести посильный вклад. В качестве таких адаптивных пространств могут выступать:

- пространство оформления и благоустройства помещений колледжа (ребята принимают участие в оформлении и благоустройстве зданий и территорий);

- пространство подготовки и проведения праздничных мероприятий, дней открытых дверей;

Данные виды деятельности обеспечивают личностное, творческое и профессиональное развитие обучающихся, самовыражение в различных сферах жизни, способствующие обеспечению адаптации в социокультурной среде.

Внеурочная деятельность в колледже организована в соответствии с принципом образовательной интеграции: студенты с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью включаются в среду деятельности совместно с остальными обучающимися. При планировании мероприятий может учитываться необходимость вовлечения студентов с инвалидностью и ОВЗ без выделения их в обособленную группу.

В колледже создана толерантная социокультурная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности спокойно воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов используется волонтерское движение студенчества. Студенты с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью активно участвуют в творческих конкурсах внутри колледжа и на других площадках.

Утверждаю

директор Тамбовского областного

 государственного автономного

профессионального образовательного учреждения

«Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева»

*А.П. Бетин*

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Тамбовского областного государственного автономного

профессионального образовательного учреждения

 «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»

профессионального обучения по профессии

***13249 Кухонный рабочий***

Квалификация: кухонный рабочий, 2 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 года и 10 мес.

**1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях) при 30-часовой рабочей неделе**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | **Промежуточная аттестация** | **Итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 19,2 | 12,8 | 6 | 1 | 0 | 13 | 52 |
| II курс | 19,8 | 13,2 | 5 | 1 | 1 | 2 | 42 |
| **Всего** | 39 | 26 | 11 | 2 | 1 | 15 | 94 |

**2. План учебного процесса 13249 Кухонный рабочий**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик**  | **Формы промежуточной** **аттестации**  | **Учебная нагрузка обучающихся** | **Распределение нагрузки** **(час. в семестр)** |
| **максимальная** | **самостоятельная** **работа** | **Обязательная аудиторная нагрузка** | **1 курс** | **2 курс** |
| **Всего** **занятий** | **В том числе**  | **1 сем****17 нед** | **2 сем****21 нед** | **3 сем** **17 нед** | **4 сем****21 нед** |
| **Лекций, уроков** | **Лаб. и практ. занят** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **0З/5ДЗ/0Э** | **272** | **14** | **258** | **212** | **46** | **85** | **75** | **34** | **64** |
| ОП.01 | Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве | 0/ДЗ/0/0 | 49 | 4 | 45 | 40 | 5 | 0 | 45 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ДЗ/0/0/0 | 53 | 2 | 51 | 46 | 5 | 51 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.03 | Физиология питания с основами товароведения | 0/ДЗ/0/0 | 66 | 2 | 64 | 54 | 10 | 34 | 30 | 0 | 0 |
| ОП.04 | Основы финансовой грамотности | 0/0/0/ДЗ | 34 | 2 | 32 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | 0/0/0/ДЗ | 70 | 4 | 66 | 40 | 26 | 0 | 0 | 34 | 32 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | **3/3/3/ДЗ** | **156** | **10** | **146** | **0** | **146** | **34** | **30** | **34** | **48** |
| **АП.00** | **Адаптационный цикл** | **5З/0ДЗ/0Э** | **350** | **20** | **330** | **190** | **140** | **68** | **30** | **136** | **96** |
| АП.01 | Основы учебной деятельности | 0/0/З/0 | 104 | 6 | 98 | 70 | 28 | 34 | 30 | 34 | 0 |
| АП.02 | Психология профессионального самоопределения | 0/0/0/З | 68 | 4 | 64 | 44 | 20 | 0 | 0 | 0 | 64 |
| АП.03 | Основы профессиональной этики | З/0/0/0 | 36 | 2 | 34 | 26 | 8 | 34 | 0 | 0 | 0 |
| АП.04 | Основы социально-правовых знаний | 0/0/З/0 | 36 | 2 | 34 | 28 | 6 | 0 | 0 | 34 | 0 |
| АП.05 | Адаптивные информационно-коммуникационные технологии | 0/0/З/0 | 36 | 2 | 34 | 10 | 24 | 0 | 0 | 34 | 0 |
| АП.06 | Основы кулинарии | 0/0/0/З | 70 | 4 | 66 | 12 | 54 | 0 | 0 | 34 | 32 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **0З/4ДЗ/2Э/2Эк** | **1566** | **20** | **1546** | **264** | **1282** | **323** | **495** | **306** | **422** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **0З/4ДЗ/2Э/2Эк** | **1566** | **20** | **1546** | **264** | **1282** | **323** | **495** | **306** | **422** |
| **ПМ.01** | **Производственная деятельность на предприятиях общественного питания** | **0З/2ДЗ/1Э/1Эк** | **832** | **14** | **818** | **154** | **664** | **323** | **495** | **0** | **0** |
| МДК.01.01 | Организация производства на предприятиях общественного питания | 0/Э/0/0 | 268 | 14 | 254 | 154 | 100 | 119 | 135 | 0 | 0 |
| УП.01 | Учебная практика  | 0/ДЗ/0/0 | 384 | 0 | 384 | 0 | 384 | 204 | 180 | 0 | 0 |
| ПП.01 | Производственная практика  | 0/ДЗ/0/0 | 180 | 0 | 150 | 0 | 180 | 0 | 180 | 0 |  0 |
| **ПМ.02** | **Комплектование обедов на линии раздачи** | **0З/2ДЗ/1Э/1Эк** | **734** | **6** | **728** | **110** | **618** | **0** | **0** | **306** | **422** |
| МДК.02.01 | Технология комплектования обедов на линии раздачи | 0/0/0/Э | 188 | 6 | 182 | 110 | 72 | 0 | 0 | 102 | 80 |
| УП.02 | Учебная практика  | 0/0/0/ДЗ | 396 | 0 | 396 | 0 | 396 | 0 | 0 | 204 | 192 |
| ПП.02 | Производственная практика  | 0/0/0/ДЗ | 150 | 0 | 150 | 0 | 150 | 0 | 0 | 0 | 150 |
|   | **Итоговая аттестация** |   |   |  |   |   |   |  |  |  | **1 нед.** |
|   | **Всего** | **8З/10ДЗ/2Э/2Эк** | **2344** | **64** | **2280** | **666** | **1614** | **510** | **630** | **510** | **630** |
| Итоговая аттестация: квалификационный экзамен | **Всего** | **Дисциплин и МДК** | 306 | 270 | 306 | 288 |
| **Учебной практики** | 204 | 180 | 204 | 192 |
| **Производственной практики** | 0 | 180 | 0 | 150 |
| **Экзаменов** | 0 | 2 | 0 | 2 |
| **Дифференцирован-ных зачетов** |  1 | 4  | 0 | 5 |
| **Зачетов** | 2 | 1 | 4 | 1 |

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий**

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

**Лаборатории:**

Лаборатория-студия пищевых производств

**Спортивный комплекс**

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

**4. Пояснительная записка**

Настоящий учебный план разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Законом Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021 г.); Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ; Конвенцией о правах инвалидов; Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»); Письмом 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»; Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»; Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»); Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"); Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»); Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»; Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»; Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями); Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»; Распоряжением Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»; Распоряженим Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»; Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51 (п.15 «Кухонный рабочий»); локальными актами колледжа,

при соблюдении рекомендаций СанПиН и требований по безопасности жизнедеятельности и охране труда.

Срок обучения составляет 1 года 10 месяцев, на базе основного общего образования.

Начало учебных занятий: 1 сентября. Форма обучения: очная.

Продолжительность первого года обучения составляет 52 недели, включая экзамены; продолжительность второго года обучения составляет 42 недели, включая экзамены. Продолжительность каникул составляет 13 недель на первом курсе и 2 недели на втором курсе обучения. .

Продолжительность учебной недели – пять дней.

Продолжительность занятий - 45 мин.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 30 академических часов.

* 1. **Общепрофессиональный цикл.**

Общепрофессиональный цикл адаптированной программы составляет 258 часов и включает дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.03 Физиология питания с основами товароведения, ОП.04 Основы финансовой грамотности, ОП.05 Безопасность жизнедеятельности.

* 1. **Адаптивный цикл**

Адаптивный цикл составляет 264 часа и включает адаптированные дисциплины АП.01 Основы учебной деятельности, АП.02 Психология профессионального самоопределения, АП.03 Основы профессиональной этики, АП.04 Основы социально-правовых знаний, АП.05 Адаптивные информационно-коммуникационные технологии.

При освоении адаптированной программы предусмотрена дисциплина ФК. 00 Физическая культура в объеме 146 часов.

* 1. **Профессиональный цикл**

Профессиональный цикл представлен профессиональными модулями ПМ.01 Производственная деятельность на предприятиях общественного питания, ПМ.02 Комплектование обедов на линии раздачи и составляет 1612 часов. При реализации адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки в учебном плане колледжа предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02.

Производственная практика реализуется концентрированно после освоения каждого модуля. Формой отчетности по учебной и производственной практикам является зачет с оценкой. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, и может проводиться по месту учебы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных дневником производственной практики, отчетом и аттестационным листом.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и квалификационный экзамен.

На основании п.3 ст. 28 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

В структуре промежуточной аттестации количество предусмотренных экзаменов не превышает 8 экзаменов в учебном году. Промежуточная аттестация включает 4 экзамена по общеобразовательным дисциплинам, 2 экзамена по междисциплинарным курсам и 2 экзамена (квалификационных) по профессиональным модулям.

По дисциплинам адаптивного цикла предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета. По остальным дисциплинам и междисциплинарным курсам предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, при этом количество зачетов не превышает 10 в учебном году.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов. На проведение экзамена и экзамена квалификационного выделяются отдельные дни, свободные от учебных занятий.

Система оценок включает следующие оценки: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), 1 («неудовлетворительно»). Оценка освоения профессионального модуля формулируется как ВПД «освоен»/«не освоен».

Итоговая аттестация составляет 1 неделю и включает квалификационный экзамен с присвоением квалификации по профессии рабочего, должности служащего и выдачей свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

**Календарный учебный график реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

**по профессии 13249 Кухонный рабочий, 2022-2024 уч. год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курс** | **сентябрь** | **октябрь** | **ноябрь** | **декабрь** | **январь** | **февраль** | **март** | **апрель** | **май** | **июнь** | **июль** | **август** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 17 | 18-19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| **01-07** | **08-14** | **15 -21** | **22-28** | **29 -05** | **06-12** | **13-19** | **20-26** | **27-02** | **03-09** | **10-16** | **17-23** | **24-30** | **01-07** | **08-14** | **15-21** | **22-29** | **30-31** | **01-14** | **15-21** | **22-28** | **29-04** | **05-11** | **12-18** | **19-25** | **26-04** | **05-11** | **12-18** | **19-25** | **26-01** | **02-08** | **09-15** | **16-22** | **23-29** | **30-06** | **07-13** | **14-20** | **21-27** | **28-03** | **04-10** | **11-17** | **18-24** | **25-30** | **01-07** | **08-14** | **15-21** | **22-28** | **29-04** | **05-11** | **12-18** | **19-25** | **26-31** |
| **1 курс** | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | К | К | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПА | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| **2 курс** | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | К | К | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | 2уп/3то | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПА | ИА |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Условные обозначения:**

УП – количество дней практики в неделю

ТО – теоретическое обучение, количество дней в неделю

К – каникулы

ПП – производственная практика

ПА – промежуточная аттестация

ИА – Итоговая аттестация