Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Сысертский социально-экономический техникум «Родник»

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания педагогического
Совета № 40 от «04» 06_ 2018г

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ СО
ССЭТ «Родник»
_____ С.Л.Чешко
«_18_» 06 2018__ г.

# ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -

**программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих**

## - 13249 Кухонный рабочий

**адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья**

**Квалификация:** кухонный рабочий 2 разряда

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок освоения:** 10 месяцев на базе коррекционного образования без получения среднего общего образования

**Сысерть 2018 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1**.** Общие положения

1.1. Требования к поступающим

1.2. Нормативный срок освоения программы

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

2**.** Характеристика подготовки

3. Требования к условиям реализации основной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья

4. Оценка качества освоения профессиональной образовательной программы

5. График образовательного процесса

6. Учебный план со сроком обучения 10 месяцев

7. Приложения:

Рабочие учебные программы по дисциплинам и профессиональным модулям, производственному обучению

## 1.Общие положения

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:
– Федерального закона от 26.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
– Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
– Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
– Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
– Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
– Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 22.12.2017г № 06-2023

Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения.

Программа профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий» разработана с учётом требований Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610н.

### 1.1.Требования к поступающим

К профессиональному обучению по профессии 13249 «Кухонный рабочий» допускаются лица различного возраста.

К освоению основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

ОППП предназначена для подготовки выпускников коррекционных школ, имеющих свидетельство об окончании данной школы.

### 1.2.Нормативный срок освоения программы

Срок освоения ОППП – 10 месяцев.

### 1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению работ, связанных с осуществлением различных видов деятельности по организации и обслуживанию технологического процесса приготовления пищевых продуктов на предприятиях питания различных форм собственности в качестве «Кухонного рабочего».

## 2. Характеристика подготовки по профессии

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Моющие и дезинфицирующие средства;
- Хозяйственный инвентарь;
- Технологическое оборудование;
- Сырьё.

### 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника

Обучающиеся по образовательной программе профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий», адаптированной на основе программы профессионального обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья – выпускников специальной (коррекционной) школы готовятся к следующим видам деятельности:

- Подготовка рабочего места;
- Работа с технологическим оборудованием;
- Обработка посуды, инвентаря и оборудования;
- Подготовка рабочего места к завершению работы;
- Механическая обработка сырья.

Выпускник, освоивший ОППП, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее

достижения, определенных руководителем;

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.;

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший ОППП, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующего вида деятельности:

ПК 1.1. Мыть вручную и в посудомоечных машинах, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 1.2. Мыть производственные помещения и проводить дезинфекцию рабочих зон.

ПК 1.3. Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

ПК 1.4. Рационально организовывать свою работу.

ПК 1.5. Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте.

ПК 1.6. Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

ПК 1.7. Соблюдать личную гигиену.

ПК 1.8. Мыть вручную и в посудомоечных машинах, чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы.

ПК 1.9. Осуществлять механическую обработку сырья.

## 3. Требования к условиям реализации основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости)

В соответствии с Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) для получения профессионального образования в условиях инклюзии, как и другие обучающиеся с ОВЗ, имеют право на:

- «выбор организации, осуществляющей образовательную деятельность»;
- «предоставление условий для обучения с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в том числе получение социально-педагогической и психологической помощи, бесплатной психолого-медико-педагогической коррекции»;
- «перевод в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу соответствующего уровня, в порядке, предусмотренном федеральным органом исполнительной власти,

осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования».

В целях обеспечения реализации образовательной программы профессионального обучения для обучающихся с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости) в образовательной организации создаются условия, гарантирующие возможность:

- достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы профессионального обучения обучающимися данной категории;
- использования обычных и специфических шкал оценки «академических» достижений обучающегося с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости), соответствующих его особым образовательным потребностям;
- адекватной оценки динамики развития жизненной компетенции обучающегося с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости) совместно всеми участниками образовательного процесса, включая и работников образовательной организации, и родителей (законных представителей);
- целенаправленного развития способности обучающихся с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости) к коммуникации и взаимодействию со сверстниками;
- выявления и развития способностей и одарѐнностей обучающихся с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости) через систему клубов, секций, студий и кружков, организацию общественно полезной деятельности, в том числе социальной практики, с использованием возможностей образовательной организации дополнительного образования;
- включения педагогических работников, родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости) и общественности в разработку основной образовательной программы профессионального обучения, проектирование и развитие внутритехникумовской социальной среды;
- использования в образовательном процессе современных научно обоснованных и апробированных коррекционных технологий, адекватных особым образовательным потребностям обучающихся с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости).

## 4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы.

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

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий.

Формы текущего контроля:

контрольная работа, тестирование,

лабораторная, практическая, отчет (по практикам) выбираются преподавателем, исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

• дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, МДК;

• экзамен квалификационный.

Уровень подготовки обучающегося на дифференцированном зачёте оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

При необходимости для обучающихся промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК.

Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК определяется рабочей программой дисциплины и профессионального модуля.

### *4.2. Организация итоговой аттестации.*

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя:

- практическую квалификационную работу;
- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте по профессии ≪Кухонный рабочий≫.

Выпускники не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг (ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

По результатам сдачи квалификационного экзамена обучающемуся присваивается квалификация ≪Кухонный рабочий≫ 2 разряда.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

После окончания техникума выпускникам, освоившим программу профессиональной подготовки в полном объёме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

## 5.Календарный учебный график

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы «Кухонный рабочий» составляет 10 месяцев, из них:

из них

- теоретическое обучение - 19 недель;
- учебная и производственная практика - 20 недель;
- промежуточная аттестация - 1 неделя;
- каникулы - 2 недели.

## 6.Рабочий учебный план профессионального обучения

## по профессии *13249 Кухонный рабочий*

| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **максимальная** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** | | I курс | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **всего занятий** | в том числе лаб.и практ.работ | **1 полугодие** 17нед | **2полугодие** 23 нед |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **АД.00** | **Адаптационный цикл** | **314** | **54** | **260** | **190** | **100** | **160** |
| АД.01 | Русский язык и культура речи | 58 | 12 | 46 | 28 | 34 | 12 |
| АД.02 | Математика в профессии | 42 | 10 | 32 | 24 | | 32 |
| АД.03 | Основы права | 42 | 10 | 32 | 16 | | 32 |
| АД.04 | Основы безопасности жизнедеятельности (с основами валеологии) | 56 | 12 | 44 | 34 | 32 | 12 |
| АД.05 | Этика и деловое общение | 42 | 10 | 32 | 24 | | 32 |
| АД.06 | Физическая культура | | | 74 | 74 | 34 | 40 |
| | **Профессиональный цикл** | **1200** | **120** | **1080** | **988** | **468** | **612** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **228** | **54** | **174** | **128** | **100** | **74** |
| ОП.01 | Организация рабочего места | 44 | 10 | 34 | 24 | 34 | |
| ОП.02 | Производственная санитария и гигиена труда | 44 | 10 | 32 | 24 | 32 | |
| ОП.03 | Технологическое оборудование предприятий | 90 | 22 | 68 | 54 | 34 | 34 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | общественного питания | | | | | | |
| ОП. 04 | Безопасность труда на предприятиях общественного питания | 52 | 12 | 40 | 26 | | 40 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **972** | **66** | **906** | **860** | **368** | **538** |
| **ПМ.01** | **Обработка и мытье посуды и оборудования** | **382** | **24** | **358** | **340** | **162** | **196** |
| МДК.01.01 | Технология обработки и мытья посуды и оборудования | | 24 | 84 | 66 | 42 | 42 |
| УП.01 | Учебная практика (производственное обучение) | | | 240 | 240 | 120 | 120 |
| ПП.01 | Производственная практика | | | 34 | 34 | | 34 |
| **ПМ.02** | **Механическая кулинарная обработка сырья** | **590** | **42** | **548** | **520** | **206** | **342** |
| МДК.02.01 | Технология механической кулинарной обработки сырья | | 42 | 138 | 110 | 68 | 70 |
| УП.02 | Учебная практика (производственное обучение) | | | 376 | 376 | 138 | 238 |
| ПП.02 | Производственная практика | | | 34 | 34 | | 34 |
| **УП.00.** | **Учебная практика (производственное обучение)-всего** | **684** | | **616** | | **258** | **358** |
| **ПП.00** | **Производственная практика - всего** | | | **68** | | | **68** |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** | | | **6** | | | |
| **ИА.00** | **Квалификационный экзамен** | | | **6** | | | |
| | **Резерв времени на профподготовку** | | | **8** | | | |
| **ВК** | **Время каникулярное** | | | **2 нед** | | | |
| **Всего** | | | | **1360** | | **568** | **772** |
| **Консультации (на каждую учебную группу на весь период обучения)** | | **100** | | | | | **100** |