

**ИНДИВИДУАЛЬНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ-ИНВАЛИДА**

Профессиональная подготовка 13249 Кухонный рабочий

Группа инвалидности инвалидность с детства, вторая группа (выраженные нарушения интеллекта)

ИПРА № 682.21.24/2018 от 04.12.2018

г. Ачинск

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по УР
Гоголь Е.А.
«08» 09 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Ачинский торговельно-экономический техникум»
Головин В.Ю.
«08» 09 2020 г.

Разработчики:

Заместитель директора по ВР и СВ Мацук С.Г.

Социальный педагог Михалева И.В.

Социальный педагог Махнева А.В.

Педагог-психолог Мацук С.Г.

Разработана с учетом ОПОП по профессии 13249 Кухонный рабочий, утвержденной при №71-а от 02.07.2020г.

Содержание

	Стр.
1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы	4
1.2. Общая характеристика АОП	6
1.2.1. Цель АОП	7
1.2.2. Срок освоения АОП	7
1.2.3. Трудоемкость АОП	7
1.2.4. Требования к поступающим в ОУ на данную АОП	7
1.3. Психолого-педагогическая характеристика обучающегося – инвалида. Формы и методы психолого-медико-педагогического сопровождения	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	12
2.1. Область профессиональной деятельности	12
2.2. Объекты профессиональной деятельности	12
2.3. Виды профессиональной деятельности	12
3. Требования к результатам освоения АОП	12
3.1. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции и требования к знаниям, умениям, практическому опыту	12
3.2. Характеристика особых образовательных потребностей обучающихся - инвалидов	17
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательной деятельности при реализации АОП	18
4.1. Календарный учебный график	18
4.2. Учебный план	18
4.3. Рабочие программы дисциплин	18
5. Программа итоговой аттестации	20
6. Обеспечение специальных условий для обучающихся – инвалидов	20
6.1. Кадровое обеспечение	20
6.2. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение	21
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся - инвалидов	21
8. Приложения	23

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Индивидуальная адаптированная образовательная программа профессионального обучения, 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.

Адаптированная образовательная программа содержит комплекс учебно - методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, иных компонентов, определяет объем и содержание профессионального обучения, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Адаптированная образовательная программа обеспечивает достижение обучающимися-инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами.

Данная адаптированная образовательная программа разработана в отношении обучающихся с нарушениями интеллекта.

Реализация адаптированной образовательной программы для конкретного обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья определяется Учреждением в соответствии с рекомендациями, данными по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии, а также специальными условиями, созданными в образовательной организации.

Разработка и реализация адаптированной образовательной программы ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессиональной подготовки инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессиональной подготовки инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа для обучающихся - инвалидов, реализуемая КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта, а также с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ (утв. Минобр науки России 20.04.2015 № 06-830вн).

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.07.1998 г. N 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 – 2020годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013г. N 792-р;

- Закон Красноярского края от 26.06.2014 № 6-2519 «Об образовании в Красноярском крае»;

- Закон Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка»;

- Закон Красноярского края от 10.12.2004 № 12-2707 «О социальной поддержке инвалидов»;

- Закон Красноярского края от 10.03.2016 №10-4261 «Об установлении норм обеспечения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем»;

- Постановление Правительства Красноярского края от 02.06.2015 №269-п «Об утверждении размера, условий и порядка предоставления ежемесячного денежного поощрения за успехи в учебе слушателям с ограниченными возможностями здоровья, слушателям, являющимся детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, осваивающим программы профессионального обучения в краевых государственных профессиональных образовательных организациях»;

- Постановление Правительства Красноярского края от 12.08.2015 № 435-п «Об утверждении размера и Порядка предоставления ежемесячной денежной выплаты слушателям с ограниченными возможностями здоровья из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения, слушателям, являющимся детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, осваивающим программы профессионального обучения в краевых государственных профессиональных образовательных организациях»;

- Постановление Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-п «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования»;

- Постановление Совета администрации Красноярского края от 30.01.2006 № 10-п «О предоставлении мер социальной поддержки инвалидам»;

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Устав КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум» и иные локальные акты.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281).

В данной адаптированной образовательной программе используются следующие термины, определения, сокращения:

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.

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.

Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Адаптированная образовательная программа - программа профессионального обучения, 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.

Адаптационная дисциплина — это элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Индивидуальная программа реабилитации и 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.

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, учебных пособий и дидактических материалов, 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.

Учреждение - КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум»

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья

ОД – общеобразовательная дисциплина.

АД – адаптационная дисциплина.

ОП – общепрофессиональная дисциплина.

ПД – профессиональная дисциплина.

УП - учебная практика.

ПП – производственная практика.

ИА – итоговая аттестация.

1.2. Общая характеристика АОП

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 Кухонный рабочий реализуется КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум» для лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости) по очной форме обучения, без получения общего или среднего общего образования.

АОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда, Профессионального стандарта Индустрии питания.

АОП адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

АОП определяет объем и содержание профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

АОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также мониторинга потребностей работодателей.

1.2.1. Цель АОП

Программа профессиональной подготовки направлена на приобретение профессиональной компетенции и получение квалификационного разряда по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Кухонный рабочий – 2 разряда.

Цель адаптированной образовательной программы – организация деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов).

1.2.2. Срок освоения АОП

Срок освоения программы: 1 год 10 месяцев при очной форме обучения.

1.2.3. Трудоемкость АОП

Трудоемкость программы: 2310 академических часов.

При нормативном сроке 1год 10 месяцев

N	I. Общая структура основной образовательной программы	Единица измерения	Значение сведений
1	Учебные циклы, суммарно	академические часы	1200
2	Практики, суммарно	академические часы	1110
3	Итоговая аттестация, суммарно	недели	1
4	Общий объем основной образовательной программы	недели	77

Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями и практиками не превышает 30 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы во взаимодействии с преподавателем по освоению программы профессиональной подготовки.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы их проведения – групповые, индивидуальные, устные, письменные.

1.2.4. Требования к поступающим в ОУ

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий допускаются лица, имеющие документ об окончании специальной (коррекционной)

общеобразовательной школы VIII вида или свидетельство об обучении в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.3. Психолого-педагогическая характеристика обучающегося – инвалида. Формы и методы психолого-медико-педагогического сопровождения

Профессиональная подготовка Кухонный рабочий

Группа инвалидности инвалидность с детства, вторая группа (выраженные нарушения интеллекта)

ИПРА № 682.21.24/2018 от 04.12.2018, нуждается в профессиональной (содействие в трудоустройстве), социальной реабилитации или абилитации (социально-средовая, социально-психологическая, социокультурная, социально-бытовая).

Оценка возможностей и потребностей ребенка

Аспект адаптированной образовательной программы	Сильные стороны ребенка	Потребности ребенка
<i>Коммуникация</i>	Общается с помощью речи, мимики, жестов, настойчив в достижении цели	Не может выразить свою точку зрения, когда волнуется
<i>Физическое развитие / активности</i>	Основные двигательные навыки сформированы, координация движений в норме	-
<i>Социальные навыки</i>	Терпелив, настойчив. Понимает правила социальной ситуации	Расширение круга общения и взаимодействия с социальными институтами
<i>Академические навыки и знания</i>	Высокая мотивация к обучению и получаемой профессии. Владеет хорошим навыком письма	Сниженный темп работы и восприятия учебного материала. Испытывает сильные затруднения с выполнением заданий
<i>Навыки, необходимые для жизни</i>	Социально-бытовые навыки сформированы	Требуется направляющая помощь в сфере самообслуживания

Аспект адаптированной образовательной программы	Потребности/ трудности	Направление работы (цель)	Ожидаемый результат	Средства решения задач	Ответственный	Оценивание
Коммуникация	Не может выразить свою точку зрения, когда волнуется	Снижение уровня тревожности	<p>1. Не будет волноваться при ответах в паре и в группе из трех позитивно настроенных человек к концу 1 полугодия</p> <p>2. Научится контролировать свои эмоции во время ответа к концу учебного года</p>	<p>1. Обеспечение комфортной психологической атмосферы в группе</p> <p>2. Акцентировать внимание одноклассников на ее сильных сторонах</p> <p>3. Давать поручения в составе малой группы</p> <p>4. Индивидуальная работа с педагогом-психологом, социальным педагогом (беседы, наблюдение, индивидуальные занятия, направленные на развитие конструктивной коммуникативной активности, эмоционального, волевого и мотивационного компонентов личности- «Психосоциальная</p>	Классный руководитель, педагог-психолог, социальный педагог, преподаватели	Характеристика учебной и внеурочной деятельности

				компетентность обучающегося», «Естественные способы саморегуляции поведения», методы «Сказкотерапии»); 5. Включение в ряды добровольческого объединения «Навигатор» (проведение добровольческих мероприятий)		
Социальные навыки	Расширение круга общения и взаимодействия с социальными институтами	Развитие конструктивной коммуникативной активности	Научится активному взаимодействию с обществом и социальными институтами	1. Психологический тренинг «Социальная сеть и взаимодействие с ней» 2. Экскурсии (выставочный зал, молодежный центр «Сибирь», столовая) 3. Совместная деятельность по оформлению документов и получению услуг с выходом в государственные учреждения	Мастер производственного обучения, педагог-психолог, социальный педагог, преподаватели, паспортист	Мониторинг социализированности (1 раз в полугодие)
Академические навыки и знания	Сниженный темп работы и восприятия	Создать условия для успешного обучения и	Успешно усвоит программный материал	1. Специальная медицинская группа для занятий	Классный руководитель, педагог-	Ведомость аттестации (1 раз в месяц)

	<p>учебного материала. Испытывает сильные затруднения с выполнением заданий</p>	<p>овладения профессией на основе сильных сторон</p>		<p>оздоровительной физической культурой. 2. Создание особенного режима обучения: уменьшение объема письменных работ; предоставление дополнительных перерывов во время занятий. 3.Целенаправленная эмоциональная стимуляция на уроке, система поощрения. 4.Формирование задания на языке, доступном понимания слушателя. 5.Дополнительные наводящие вопросы, поэтапная проверка заданий. 6. Использование форм работы: учебно - поисковая деятельность, самостоятельная работа, развивающая, деловая игра, индивидуальные</p>	<p>психолог, социальный педагог, преподаватели</p>	
--	---	--	--	--	--	--

				<p>занятия по раздаточному материалу, занятия для снятия эмоционального и физического напряжения.</p> <p>7. Методы обучения: словесные (объяснение, разъяснение, рассказ, беседа, дискуссия), наглядные (работа с книгой, иллюстрацией, демонстрация презентаций), практические методы – опыт, упражнение.</p>		
<p>Медицинское наблюдение по показаниям</p>	<p>Своевременное оказание медицинской помощи</p>			<p>1. Медицинское наблюдение фельдшером техникума за самочувствием, состоянием здоровья.</p>	<p>Фельдшер техникума, социальный педагог, педагог-психолог</p>	<p>Наблюдение специалистов, рекомендации по организации обучения</p>

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- производственные помещения предприятий питания;
- оборудование предприятий питания;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- техническая и технологическая документация;
- моющие средства;
- пищевое сырье для приготовления блюд.

2.3. Виды профессиональной деятельности

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

- Убирать производственные помещения.
- Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду.
- Подготавливать столовую посуду и приборы.
- Производить обработку традиционных видов овощей и грибов.
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.
- Подготавливать рыбные полуфабрикаты.

3. Требования к результатам освоения АООП

3.1. Виды профессиональной деятельности, требования к знаниям, умениям, практическому опыту

Вид профессиональной деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Убирать производственные помещения	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">-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. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-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. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-структуру и планировку производственных помещений;-представление о работе кухни;

	<ul style="list-style-type: none"> -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
<p>Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять исправность посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; -подбирать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; -производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды; -пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; -чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; -обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и

	<p>их характеристики;</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды 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; -требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. -правила утилизации отходов.
<p>Подготавливать столовую посуду и приборы</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять исправность посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов; -подбирать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов; -производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов; -пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов; -соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов; -чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; -обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основную классификацию столовой посуды и приборов; -виды поверхностей столовой посуды и приборов и их характеристики; -требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов;

	<ul style="list-style-type: none"> -правила чистки разных видов поверхностей; -правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом; -виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; -правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; -требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; -типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов; -рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов; -требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов; -требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов.
<p>Производить обработку традиционных овощей и грибов</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки рабочего места для обработки традиционных видов овощей и грибов; -подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе обработки традиционных видов овощей и грибов; -производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать условия хранения традиционных видов овощей и грибов; -проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей и грибов с учетом дальнейшего использования в блюдах; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей и грибов; <p>минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов; -пищевую ценность различных видов овощей и грибов; -требования к качеству традиционных видов овощей и грибов; -правила хранения традиционных видов овощей. -примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки; -требования к качеству обработанных овощей и грибов; -методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от

	<p>потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>-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.</p> <p>- способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>-правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>
<p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки рабочего места для обработки мяса и домашней птицы; -подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд; -производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде; -проверять органолептическим способом пригодность мяса и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; -требования к качеству замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы; -правила хранения замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы с учетом требований техники безопасности.
<p>Подготавливать рыбные полуфабрикаты</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготавливать рабочее место для обработки рыбы; -подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов; -производить все действия с соблюдением требований к безопасности

	<p>пищевых продуктов и техники безопасности.</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать условия хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде; -проверять органолептическим способом годность рыбы; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных полуфабрикатов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент рыбных полуфабрикатов; -требования к качеству замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов; -правила хранения замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке рыбных полуфабрикатов; -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности.
--	---

3.2. Характеристика особых образовательных потребностей обучающихся - инвалидов

В процессе обучения педагогу следует:

использовать четкие указания;

поэтапно разъяснять задания;

учить последовательно выполнять задания;

повторять инструкции к выполнению задания;

демонстрировать уже выполненное задание (например, решенная математическая задача);

В учебном процессе использовать различные виды деятельности:

чередовать занятий и физкультурные паузы;

предоставлять дополнительное время для завершения задания;

предоставлять дополнительное время для сдачи домашнего задания;

использовать листы с упражнениями, которые требуют минимального заполнения;

использовать упражнения с пропущенными словами/предложениями;

обеспечивать слушателя копией конспекта.

Способы оценки достижений и знаний слушателей:

использовать индивидуальную шкалу оценок в соответствии с успехами и затраченными усилиями;

ежедневная оценка с целью выведения общей отметки;

акцентировать внимание на хороших оценках;

разрешать переделать задание, с которым обучающийся не справился;

проводить оценку переделанных работ;

использовать систему оценок достижений обучающихся.

В организации учебного процесса необходимо:

использовать вербальные поощрения;

свести к минимуму наказания за невыполнение правил;

ориентироваться более на позитивное, чем негативное;

предоставлять слушателям права покинуть рабочее место и уединиться, когда этого требуют обстоятельства;

разработать кодовую систему общения (слова, жесты), которая даст слушателю понять, что его поведение является недопустимым на данный момент;

игнорировать незначительные поведенческие нарушения;

разработать меры вмешательства в случае недопустимого поведения, которое является непреднамеренным;

осваивать знания об изменениях в поведении, которые указывают на переутомление обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Задачи, решаемые слушателями в разных видах деятельности:

научиться самостоятельно, планировать учебную работу, осуществлять целеполагание в знакомых видах деятельности совместно с педагогом;

научиться осуществлять контроль и оценку собственного участия в разных видах деятельности;

научиться адекватно, выражать и воспринимать себя, свои мысли, переживания, чувства; выстраивать адекватное представление о собственном месте в мире, осознать собственные предпочтения и возможности;

научиться эффективно, взаимодействовать со сверстниками, педагогами, мастерами производственного обучения, наставниками осуществляя разнообразную совместную деятельность с ними.

Можно использовать такие методы как:

Игротерапия – используется как средство самовыражения, достижения эмоциональной устойчивости и саморегуляции.

Дыхательная гимнастика – способствует смягчению эмоционального дискомфорта, обучению приемам релаксации, развитию навыков саморегуляции и самоконтроля поведения.

Релаксация – способствует расслаблению всех групп мышц, развитию воображения, восприятия, снятие эмоционального напряжения.

Слушатель нуждается в **периоде постоянного перехода от индивидуальной инструкции к фронтальной**, в обеспечении непрерывного контроля за становлением учебно-познавательной деятельности, до тех пор, пока не сможет справиться с учебным занятием самостоятельно. Для этого педагогам рекомендуется разработать инструкционные карты для слушателей по изучаемым дисциплинам. У обучающегося появляется возможность двойного восприятия требования педагога через словесную форму и через визуализацию.

Слушатель нуждается в обеспечении особой пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы.

Для облегчения понимания услышанного на уроке преподаватель может применять такие методы как: «пошаговое» предъявление материала, дозированная помощь, упрощение формулировок по грамматическому и семантическому оформлению, активное использование зрительных опор.

Для организации **самостоятельной работы** на уроке необходимо использовать различные виды стимулирующей, организующей и направляющей деятельности, такие как эмоциональная поддержка, подход к слушателю с оптимистической гипотезой (безграничная вера положительные результаты его деятельности), путь «от успеха к успеху», доброжелательная атмосфера.

При проведении **текущей и промежуточной** аттестации необходимо создать специальные условия:

малая группа, индивидуально;

наличие привычных мнеместических опор (наглядных схем, шаблонов);

адаптированные инструкции (упрощенные формулировки, разбивка на короткие смысловые единицы, задающие поэтапность выполнения задания, при необходимости дублирование педагогом в устной форме);

при необходимости предоставляется дифференцированная помощь:

стимулирующая (одобрение, эмоциональная поддержка);

направляющая (повторение и разъяснение инструкций по заданию);

увеличение времени на выполнение заданий;

исключение ситуации, приводящих к эмоциональному травмированию слушателя.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательной деятельности при реализации АОП

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по профессии 13249 Кухонный рабочий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении.

4.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по профессии (Приложение):

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин;
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам;
- формы итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ИА;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели. Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается в соответствии с учебным планом по профессии.

Время начала учебных занятий - 8 ч 15 мин. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Предусмотрена группировка парами, продолжительность занятия - 90 мин. Перерыв между парами – 10 мин. В течение учебного дня устанавливается обеденный перерыв не менее 30 мин. Учебные занятия в техникуме проводятся по расписанию, составленному в соответствии с учебным планом и утвержденному директором. Расписание занятий составляется на неделю и вывешивается в помещении корпуса 2 техникума на 1 этаже на стенде «Расписание занятий». Занятия в рамках дополнительного профессионального образования, кружковые и секционные занятия проводятся по отдельному расписанию во время, свободное от основных учебных занятий.

Для проведения учебных занятий слушатели распределяются по учебным группам. На каждую группу заводится журнал учебных занятий по установленной форме. Журнал хранится в учебной части и выдается преподавателю, проводящему занятия в группе.

Объем обязательных аудиторных занятий и практики обучающихся по очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практику.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы их проведения – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Образовательный процесс в техникуме предусматривает применение активных форм учебных занятий, способствующих формированию и развитию профессиональных компетенций.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов техникум устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Перечень дисциплин обязательной части учебных циклов

ОД	Общеобразовательные дисциплины
ОД.01	Физическая культура
ОД.02	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.03	Русский язык
АД	Адаптационные дисциплины
АД.01	Коммуникативный практикум

АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Рисунок и лепка
АД.05	Основы компьютерной грамотности
АД.06	Основы медицинских знаний
АД.07	Эффективное поведение на рынке труда
ОП	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Охрана труда
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника
ОП.04	Организация предприятий общественного питания
ОП.05	Этика и психология профессионального общения
ОП.06	Охрана окружающей среды
ПД	Профессиональные дисциплины
ПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ПД.02	Технология обработки и мытья посуды и оборудования
ПД.03	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)

Рабочие программы дисциплин, практики (Приложение).

Рабочие программы учебной и производственной практик (Приложение).

Перечни учебно-производственных работ (Приложение).

5. Программа итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессиональной подготовки и установления на этой основе слушателям, прошедшим профессиональную обучение, квалификационного разряда.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований (профессионального стандарта) с учётом индивидуальных психофизиологических способностей слушателей (устно, письменно, в форме тестирования). При необходимости слушателям предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

6. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Базы повышения квалификации

1. КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования»

В техникуме отработана система дистанционного повышения квалификации, что дает возможность преподавателям проходить обучение в удобном для себя темпе, и не приводит к сбоям в расписании учебного процесса.

Дистанционное обучение осуществляется на базе:

1. КГАУ ДПО «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования»

2. КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования».

3. Факультета педагогического образования МГУ им. М. В. Ломоносова, Педагогический университет «Первое сентября».

Работает семинар для начинающих преподавателей «Школа молодого преподавателя». Преподаватели техникума посещают занятия коллег, проводят открытые учебные занятия, а также открытые внеурочные мероприятия.

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

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

6.2. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение

Реализация ОПОП по профессиональному обучению обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Информационно-методические материалы хранятся на сервере техникума, доступ к которому имеют преподаватели. Материалы, доступ к которым обеспечен обучающимся, хранятся на сервере библиотеки.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает особым образовательным потребностям обучающихся - инвалидов.

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

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Для обучающихся имеются мультимедийные средства обучения. Аудитории оборудованы компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор).

На входе в Учреждение установлена специализированная система диспетчерской связи вызова персонала, оборудован пандус.

На первом этаже оборудована туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. На сайте КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум» в сети Интернет создан специальный раздел, отражающий наличие специальных условий для получения профессионального образования обучающихся – инвалидов и обучающихся с ОВЗ

Учреждение оснащено системой сигнализации и оповещения. Особое внимание уделяется обеспечению визуальной, звуковой информацией для сигнализации об опасности и других важных мероприятиях.

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

В Учреждении созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая обучающихся в работу творческих коллективов, общественных организаций, в спортивные и творческие мероприятия.

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

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся - инвалидов, которая носит название «сопровождение».

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся - инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение в Учреждении носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ОВЗ и инвалидностью в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

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

- профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ОВЗ, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ОВЗ в Учреждении. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.

В Учреждении проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся в Учреждении инвалидов и лиц с ОВЗ в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся - инвалидов.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся - инвалидов к участию в конкурсах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.