

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Павловский автомеханический техникум им. И.И.Лепсе»

АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ

Наименование: 13249 Кухонный рабочий, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Уровень квалификации: Кухонный рабочий – 2 разряд  
Изготовитель пищевых полуфабрикатов – 2 разряд

Срок обучения – 1 год 10 месяцев

Форма обучения – очная

г. Павлово  
2022

## Разработчики

ГБПОУ «Павловский автомеханический техникум им. И.И.Лепсе»

Евтеев А.А. – заместитель директора по ПКР;

Муравьева Е.Ю. – заведующий методическим кабинетом;

Босова Е.Н. – методист;

Суменкова И.В. – преподаватель;

Балакина М.А. - педагог-психолог

Москалева Т.В – социальный педагог

## **Общие положения**

Адаптированная основная программа профессионального обучения разработана 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 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 программа обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами. Реализация адаптированной программы для конкретного обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья определяется образовательной организацией 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 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 основная программа профессионального обучения предназначена для обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, из числа выпускников специальных (коррекционных) общеобразовательных организаций VIII вида.

### **Цель:**

Адаптированная основная программа профессионального обучения направлена на приобретение профессиональной компетенции и получение квалификационного разряда по профессии 13249 Кухонный рабочий. 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Кухонный рабочий – 2 разряда, Изготовитель пищевых полуфабрикатов - 2 разряда. Цель адаптированной основной программы профессионального обучения – организация деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов.

## **Наименование программы:**

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессиям рабочих 13249 Кухонный рабочий, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

## **Нормативно-правовые основания разработки:**

Нормативную правовую основу разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- 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»;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Профессиональный стандарт Приказ Минтруда РФ от 09.03.2022 N 113Н Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148 утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- 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»

## Термины и сокращения

В данной адаптированной 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 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.

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

## **Требования к поступающим в ОУ**

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 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 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.

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; образовательной 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.

### **Результаты обучения по программе:**

Общие компетенции:

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

ОК 2. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе.

ОК 3. Соблюдать культуру труда, технологическую и трудовую дисциплину.

ОК 4. Обеспечивать собственную безопасность и безопасность окружающих в процессе труда и в быту.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Убирать и подготавливать к работе производственные помещения

- ПК 1.2. Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства для разных видов поверхностей
- ПК 1.3. Производить обработку и мойку оборудования, инвентаря
- ПК 1.4. Составлять специальные моющие растворы для оборудования, инвентаря
- ПК 1.5. Чистить и мыть посуду и столовые приборы вручную и посудомоечных машинах
- ПК 1.6. Подбирать моющие, чистящие средства для посуды и столовых приборов.
- ПК 2.1. Подготавливать полуфабрикаты из овощей и грибов.
- ПК 2.2. Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.
- ПК 2.3. Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.
- ПК 2.4. Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные образовательной организацией

ЛР 13 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

### **Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности:

Деятельность предприятий общественного питания

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.

Виды профессиональной деятельности.

Обучающийся по профессии 13249 Кухонный рабочий, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов готовится к следующим видам деятельности:

подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды;

выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов;

Определение результатов освоения программы профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	ЕКТС/ Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности	<p>Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых 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/ Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</p>	<p>Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов.</p>
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	<p>Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.</p> <p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Убирать производственные помещения.</li> <li>- Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду.</li> <li>- Подготавливать столовую посуду и приборы.</li> <li>- Производить обработку традиционных видов овощей и грибов.</li> <li>- Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.</li> </ul>
Трудовое действие (практический опыт)	<p>Подготовка кухни к организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации</p>	<p>- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;</p>

	<p>питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;</li> <li>-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.</li> <li>-проверять исправность посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов, кухонного инвентаря;</li> <li>-подбирать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов, кухонного инвентаря;</li> <li>-производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены.</li> <li>-подготовки рабочего места для обработки традиционных видов овощей и грибов, мяса и домашней птицы;</li> <li>-подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе обработки традиционных видов овощей и грибов, мяса и домашней птицы;</li> <li>-производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.</li> </ul>
<p>Умения</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды;</li> <li>-пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-чистить и мыть</li> </ul>

		<p>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> <p>-проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов;</p> <p>-пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов;</p> <p>-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов;</p> <p>-чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;</p> <p>-обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</p> <p>-соблюдать условия хранения традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>-проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей и грибов с учетом дальнейшего использования в блюдах;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей и грибов; минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов.</p> <p>-соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде;</p>
--	--	---

		<p>-проверять органолептическим способом пригодность мяса и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>
Знания	<p>Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.</p> <p>Технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности; требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов; нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов.</p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении</p>	<p>-структуру и планировку производственных помещений;</p> <p>-представление о работе кухни;</p> <p>-виды поверхностей стен и полов производственных помещений;</p> <p>-правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений;</p> <p>-правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;</p> <p>-виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений;</p> <p>-инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений;</p> <p>-средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения;</p> <p>-важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению;</p> <p>-рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы;</p> <p>-требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии;</p> <p>- требования к технике безопасности при уборке производственных помещений;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений;</p>

	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>-правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств</p> <p>-основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики;</p> <p>-требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом;</p> <p>-виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,</p>
--	--	--

		<p>предназначенных для последующего использования.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила утилизации отходов.</li> <li>-основную классификацию столовой посуды и приборов;</li> <li>-виды поверхностей столовой посуды и приборов и их характеристики;</li> <li>-требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов;</li> <li>-правила чистки разных видов поверхностей;</li> <li>-правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;</li> <li>-виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>-правила утилизации отходов.</li> </ul> <p>Производить обработку традиционных овощей и грибов</p>
--	--	---

		<p>-ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов;</p> <p>-пищевую ценность различных видов овощей и грибов;</p> <p>-требования к качеству традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>-правила хранения традиционных видов овощей.</p> <p>-примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки;</p> <p>-требования к качеству обработанных овощей и грибов;</p> <p>-методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от 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>-ассортимент полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</p> <p>-требования к качеству</p>
--	--	---

		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.
--	--	--

### Продолжительность обучения, объем программы

1 год 10 месяцев, 2460 часов

### Форма обучения

очная

### Режим занятий

Урочная деятельность организуется по 5 дневной учебной неделе (30 часов в неделю), в субботу проводится внеурочная деятельность. Продолжительность урока 40 минут.

### Форма выдаваемого документа

Лицам, завершившим обучение и успешно сдавшим квалификационный экзамен присваивается квалификация кухонный рабочий – 2 разряд, изготовитель пищевых полуфабрикатов – 2 разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

### Содержание программы

*Сводные данные по бюджету времени (в неделях, часах)*

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация (экзамены)	Итоговая аттестация	Канкулы	Всего по курсам
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	24	16		1		11	52
II курс	15	12	12	1	1	2	43
Итого	39/1170	28/840	12/360	2/60	1/30	13	95/2460

### Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов	из них, по видам учебной нагрузки				Распределение обязательной нагрузки			
								I курс		II курс	
				Теоретические занятия	ЛР/ПЗ	Практики	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
								17 нед.	23 нед. 1 нед ПА	17 нед	22 нед 1 нед ПА
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>АД.00</b>	<b>Адаптационные дисциплины</b>	<b>-/5/-</b>	<b>336</b>	<b>288</b>	<b>48</b>			<b>68</b>	<b>84</b>	<b>136</b>	<b>48</b>
АД.01	Основы финансовой грамотности	-, -, ДЗ	48	48						36	12 ДЗ
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-, -, ДЗ	120	120				34	46	28	12 ДЗ
АД.03	Основы компьютерной грамотности	-, -, ДЗ	48		48					36	12 ДЗ
АД.04	Технологии поиска работы	-, -, ДЗ	48	48						36	12 ДЗ
АД.05	Этика и культура делового общения	-, ДЗ, -	72	72				34	38 ДЗ		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>4/9/-</b>	<b>550</b>	<b>380</b>	<b>170</b>			<b>170</b>	<b>218</b>	<b>106</b>	<b>56</b>
ОП.01	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, ДЗ, -	36	36						36 ДЗ	
ОП.02	Физическая культура	3,3,3,3	134		134			34 з	46 з	34 з	20 з
ОП.03	Охрана труда	ДЗ, ДЗ, -, -	48	48				34 ДЗ	14 ДЗ		
ОП.04	Основы экономики отрасли	-, -, ДЗ	36	36							36 ДЗ
ОП.05	Основы товароведения пищевых продуктов	ДЗ, ДЗ, -, -	86	74	12			34 ДЗ	52 ДЗ		
ОП.06	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ, ДЗ, -, -	86	74	12			34 ДЗ	52 ДЗ		
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, ДЗ, -	124	112	12			34	54	36 ДЗ	

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>-/3/6-</b>	<b>1544</b>	<b>204</b>	<b>80</b>	<b>1200</b>	<b>60</b>	<b>272</b>	<b>418</b>	<b>268</b>	<b>586</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды</b>	<b>-, -, -, Э(к)</b>	<b>772</b>	<b>102</b>	<b>40</b>	<b>600</b>	<b>30</b>	<b>136</b>	<b>209</b>	<b>134</b>	<b>293Эк</b>	
МДК.01.01	Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды	-, Э, -, Э	162	102	40		20	34	71Э	26	31Э	
	Из них											
	Консультации						12		10		2	
	Экзамен						8		5		3	
УП.01	Учебная практика	-, -, -, ДЗк	420			420		102	138	108	72 ДЗк	
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	180			180		0			180 ДЗ	
	Из них											
	Консультации		5				5				5	
	Экзамен		5				5				5	
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов</b>	<b>-, -, -, Э(к)</b>	<b>772</b>	<b>102</b>	<b>40</b>	<b>600</b>	<b>30</b>	<b>136</b>	<b>209</b>	<b>134</b>	<b>293Эк</b>	
МДК.02.01	Технология приготовления полуфабрикатов	-, Э, -, Э	162	102	40		20	34	71Э	26	31Э	
	Из них											
	Консультации						12		10		2	
	Экзамен						8		5		3	
УП.02	Учебная практика	-, -, -, ДЗк	420			420		102	138	108	72 ДЗк	
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	180			180					180 ДЗ	
	Из них											
	Консультации		5				5				5	
	Экзамен		5				5				5	
	<b>Итого</b>	<b>4/17/6</b>	<b>2430</b>	<b>872</b>	<b>298</b>	<b>1200</b>	<b>60</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>	<b>690</b>	
ИА	Итоговая аттестация(квалификационный экзамен)	Э	30									
	<b>Всего</b>		<b>2460</b>	<b>872</b>	<b>298</b>	<b>1200</b>	<b>60</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>	<b>690</b>	
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена			дисциплин и МДК						306	414	294	156
			учебной практики						204	276	216	144

	производственной практики						360
	экзаменов				2		3
	дифф. зачетов			3	4	2	8
	зачетов			1	1	1	1

Консультации по адаптационным дисциплинам и общепрофессиональному учебному циклу проводятся за счет времени, выделенного на учебную дисциплину в рамках 30 часовой учебной недели. Консультации по профессиональному учебному циклу проводятся перед экзаменом (квалификационным экзаменом) в неделю промежуточной аттестации (итоговой аттестации) и за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию (итоговую аттестацию)

## Рабочие программы дисциплин/модулей

### АД.00 Адаптационные дисциплины

- АД.01 Основы финансовой грамотности (Приложение 1)
- АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (Приложение 2)
- АД.03 Основы компьютерной грамотности (Приложение 3)
- АД.04 Технологии поиска работы (Приложение 4)
- АД.05 Этика и культура делового общения (Приложение 5)

### ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл

- ОП.01 Основы безопасности жизнедеятельности (Приложение 6)
- ОП.02 Физическая культура (Приложение 7)
- ОП.03 Охрана труда (Приложение 8)
- ОП.04 Основы экономики отрасли (Приложение 9)
- ОП.05 Основы товароведения пищевых продуктов (Приложение 10)
- ОП.06 основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (Приложение 11)
- ОП.07 Техническое оснащение и организация рабочего места (Приложение 12)

### П.00 Профессиональный учебный цикл

- ПМ.01 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды (Приложение 13)
- ПМ.02 Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов (Приложение 14)

## Рабочая программа практики (Приложение 15)

## Оценочные средства

Оценочные средства для квалификационного экзамена (Приложение 16)

## **Оценка качества освоения программы**

Оценка качества освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 12391 «Изготовителей пищевых полуфабрикатов», 13249 Кухонный рабочий включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ дисциплин, профессиональных модулей

Формы и условия проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация предусматривает проведение квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике по профессиям 12391 «Изготовителей пищевых полуфабрикатов», 13249 Кухонный рабочий.

Тематика практической квалификационной работы соответствует содержанию осваиваемого профессионального модуля.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами дисциплин и профессиональных модулей.

В ходе выполнения слушателями практической квалификационной работы членами экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

## **Организационно-педагогические условия реализации программы**

**Для реализации программы нужны следующие материально-технические условия:**

ГБПОУ «Павловский автомеханический техникум им. И.И. Лепсе» для реализации АОППО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК, входящих в ПМ, УП и ПП.

Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации АОППО в ГБПОУ «Павловский автомеханический техникум им. И.И. Лепсе» имеются:

— учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК;

— мультимедийные проекторы для презентаций учебного материала.

Учебно-методическое обеспечение программы:

Программа профессиональной подготовки обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

### **Кадровые ресурсы**

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

### **Характеристика социокультурной среды**

В образовательной организации 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 образовательной организации 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 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. Это содействие в решении бытовых проблем проживания, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.