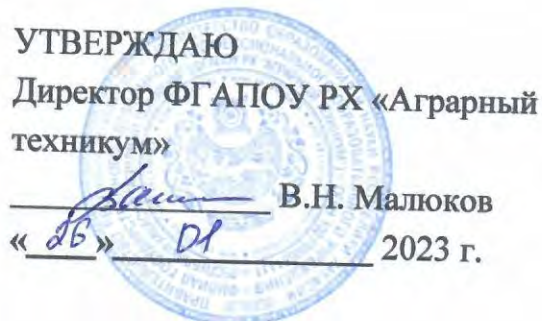


Министерство образования и науки Республики Хакасия
Филиал Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Республики Хакасия «Аграрный техникум»



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессионального обучения 13249 «Кухонный рабочий»
адаптированная для лиц с ограниченными возможностями здоровья
(с различными формами умственной отсталости)
не имеющими основного общего или среднего общего образования

Квалификация:
Кухонный рабочий

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОП
- 1.2. Требования к абитуриенту

Раздел II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОП

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника.
Трудовые функции выпускника
- 2.3. Структура АОП
- 2.4 Трудоемкость АОП
- 2.5. Нормативный срок освоения программы

Раздел III. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график

Раздел IV. Контроль и оценка результатов освоения АОП

Раздел V. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ОВЗ

- 5.1. Кадровое обеспечение
- 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
- 5.3. Материально-техническое обеспечение

Раздел VI. Требования к организации практики

Раздел VII. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию инвалидов и лиц с ОВЗ

1. Общие положения

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных филиалом ГАПОУ РХ «Аграрный техникум» с учетом потребностей регионального рынка труда, соответствующих отраслевым структурам, профессиональных характеристик ЕТКС по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья, поступающих на обучение профессии 13249 Кухонный рабочий, проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности. Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой умственной отсталостью), именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности: неустойчивость и плохая переключаемость внимания; нарушение памяти; замедленный темп умственной работоспособности, сенсомоторных реакций и скорости протекания психических процессов; нарушение способности к обобщению, анализу, синтезу, установлению причины и следствия, связей и отношений; расстройство аналитико-синтетической деятельности.

К недостаткам необходимо причислить их неспособность к действиям со сложной последовательностью исполнения, где элементы задания не регламентированы.

Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате возможностей, обучающихся теоретические предметы ими, усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность.

Адаптированная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса.

В программу включен реабилитационный курс (дисциплины «Социально-средовая адаптация», «Коммуникативный практикум», «Социально-профессиональная адаптация»), необходимость которого обусловлена психолого-педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий направлена на организацию эффективного профессионального обучения и социализации групп молодежи, не имеющих основного общего образования, выработку единых подходов к получению востребованных профессиональных и социальных навыков и компетенций, формирование гибких образовательных траекторий для обучающихся и их консультационное сопровождение.

Цель программы: удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, из числа выпускников школ, освоивших специальные (коррекционные) программы 8 вида, в прохождении профессионального обучения.

Задачи программы:

- предоставление возможности освоения обучающимися профессии в соответствии с потребностями рынка труда, возможностями и интересами обучающихся;
- формирование навыков коллективной работы и соблюдение трудового законодательства;
- предоставление индивидуального психолого-педагогического сопровождения и консультирования обучающихся и их законных представителей;
- предоставление образовательных дисциплин, обеспечивающих успешную адаптацию обучающихся.

Программа устанавливает требования к результатам освоения:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность мотивации обучающихся к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений;
- ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности;
- способность ставить цели и строить жизненные планы;
- способность использования результатов обучения в познавательной и социальной практике;
- самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации сотрудничества с педагогами и сверстниками;
- способность применения знаний и навыков, приобретенных в ходе изучения учебного материала, в профессиональной деятельности.

Личностные результаты освоения программы будут отражать:

- патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- гражданскую позицию члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной и общественно полезной деятельности;

- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения программы будут отражать:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;
- самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) с соблюдением требований техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

Филиал ГАПОУ РХ «Аграрный техникум» в рамках действующего законодательства самостоятельно разрабатывает и утверждает адаптированную

программу профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий с учетом потребностей регионального рынка труда.

Перед началом разработки филиал ГАПОУ РХ «Аграрный техникум» определил специфику программы с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Переход к компетентности модели образования предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

Представители работодателей:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, помогающих обучающимся овладеть профессиональными навыками;

- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики.

Работодатели привлекаются для работы в комиссиях для сдачи квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОП

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

2. Конвенции о правах инвалидов;

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

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 26.08. 2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

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

1.2. Требования к абитуриенту

К освоению основной программы профессионального обучения «13249 Кухонный рабочий» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с

различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение по основной программе профессионального обучения проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении). Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы

2.1. Квалификационная характеристика рабочей профессии 13249 Кухонный рабочий

Квалификационная характеристика рабочей профессии 13249 Кухонный рабочий представлена в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих. **Характеристика работ:**

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 котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

Должен иметь практический опыт:

- мыть производственные полы и стены производственных помещений, проводить дезинфекцию в рабочих зонах;
- проводить генеральную и ежедневную уборку производственных помещений и поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;
- пользоваться уборочной техникой, средствами уборки, моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;
- производить обработку и нарезку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд/изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- готовить простые блюда из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и макаронных изделий, простые мучные и сладкие блюда, простые напитки, простые хлебобулочные изделия в соответствии с методами приготовления и

технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции;

- подготавливать к работе производственные цеха и поддерживать в чистоте и порядке рабочее место и технологическое оборудование;
- отпускать готовую продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- упаковывать блюда/изделия для продажи на вынос, принимать и оформлять платежи и подготавливать помещения к приему пищи.
- удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря, производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены;
- проверять исправность посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;
- мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом и в посудомоечной машине;
- пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря, содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде;
- сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;
- подбирать и пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимые в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
- принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;
- удалять остатки пищи с посуды;
- мыть и ополаскивать столовую посуду и приборы ручным и механическим способом;
- пользоваться посудомоечными машинами для мойки столовой посуды и приборов;
- сушить и раскладывать столовую посуду и приборы по местам;
- чистить столовые приборы;
- пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке столовой посуды и приборов;
- содержать посудомоечные машины для столовой посуды в чистом и исправном виде.

Должен уметь:

- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;
- пользоваться средствами уборки и соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;
- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены;
- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

- производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку продуктов для приготовления простых блюд и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать;
- готовить и оформлять простые блюда и кулинарные изделия, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;
- порционировать, упаковывать и маркировать упакованные блюда и изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции, заполнять этикетки на упакованные блюда и изделия;
- подготавливать раздачу/прилавок к отпуску блюд и изделий, порционировать и отпускать продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 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
- 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.

Должен знать:

- структуру и планировку производственных помещений, иметь представление о работе кухни, внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания;
- виды поверхностей стен и полов производственных помещений и правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений;
- правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;
- виды уборочной техники и инструкции по использованию в процессе подготовки производственных помещений.
- средства уборки и правила их применения, требования санитарии и гигиены, требования к технике безопасности при уборке производственных помещений;
- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

- правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, виды и назначение спецодежды и средств индивидуальной защиты органов дыхания;
- гигиенические требования к первичной обработке сырья, способы первичной обработки и нарезки сырья, качество овощей и правила хранения;
- технологию приготовления простых блюд и кулинарных изделий с учетом требований техники безопасности;
- правила хранения упакованных блюд и изделий, предназначенных для последующей доставки с учетом требований к безопасности готовой продукции, ассортимент/меню блюд и изделий, предназначенных для отпуска с раздачи/прилавка и на вынос;
- типы производственной тары, правила обращения с тарой поставщика и производственной тарой, правила размещения продуктов на временное хранение;
- основную классификацию и виды поверхностей, правила чистки разных видов поверхностей и требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом;
- виды посудомоечных машин, правила эксплуатации и требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечной машины;
- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых 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.
- основная классификация и виды столовой посуды и приборов их характеристики;
- требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов, правила чистки разных видов поверхностей;
- правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;
- виды посудомоечных машин, 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, 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.

2.2. Структура программы

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, ПМ, МДК, практик
1	2
АД.00	Адаптационный цикл
АД.01	Социально-средовая адаптация
АД.02	Коммуникативный практикум
АД.03	Социально-профессиональная адаптация
ОБД.00	Общеобразовательный учебный цикл
ОБД.01	Русский язык и литература
ОБД.02	Математика
ОД.00	Общепрофессиональный учебный цикл
ОД.01	Безопасность жизнедеятельности
ОД.02	Основы трудового законодательства
ОД.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОД.04	Организация рабочего места кухонного работника
ОД.05	Производственная санитария и гигиена труда
ОД.06	Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности
ОД.07	Технологическое оборудование предприятий общественного питания
ОД.08	Товароведение пищевых продуктов
ОД.09	Цветоводство
ПП.00	Профессиональный учебный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов
МДК.01.01	Технология уборки производственных помещений
МДК.01.02	Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов

УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Экзамен квалификационный
ПМ.02	Выполнение первичной обработки сырья и приготовление несложных блюд
МДК.02.01	Технология первичной обработки сырья
МДК.02.02	Технология приготовления несложных блюд
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Экзамен квалификационный
ПМ.03	Выполнение производства овощей
МДК 03.01	Технология производства овощей
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Экзамен квалификационный
ПМ.04	Выполнение обслуживания посетителей
МДК 04.01	Торговые вычисления и расчеты
МДК 04.02	Оборудование ресторана, бара, буфета
МДК 04.03	Кулинарная характеристика блюд
МДК 04.04	Организация обслуживания посетителей
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Экзамен квалификационный
АФК.01	Адаптивная физическая культура
ПА.00	Промежуточная аттестация
ГИА.00	Итоговая аттестация
	Всего за курс обучения

2.3. Трудоемкость программы

Трудоемкость программы составляет 2856 часов, в том числе на освоение профессионального цикла - 2076 часов.

2.4. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 13249 Кухонный рабочий – 1 год 10 месяцев.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Учебный план представлен в Приложении № 1, график учебного процесса – в приложении № 2.

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения дисциплин; учебных циклов (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость в часах, а также формы промежуточной аттестации.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: практика, промежуточная аттестация, итоговая аттестация.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 30 июня. Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности сессии, производственной и учебной практики, каникул, промежуточной аттестации и сроков проведения итоговой аттестации.

Консультации для обучающихся планируются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

По завершению теоретического и практического курсов обучения проводится итоговая аттестация обучающихся. Целью итоговой аттестации является оценка готовности обучающихся к выполнению профессиональных задач и соответствие его подготовки требованиям ЕТКС, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели. Форма итоговой аттестации: квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

По итогам аттестации выпускникам выдается установленный документ об окончании филиала ГАПОУ РХ «Аграрный техникум» с присвоением квалификации.



« 18 » Октября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ФГ АПОУ РХ

«Аграрный техникум»

В.Н. Малюков

« 18 » 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

филиала Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия

«Аграрный техникум»

по программе профессионального обучения

13249 «Кухонный рабочий»

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 мес.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. Техникумом созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания и умения.

Программа итоговой аттестации является частью адаптированной программы профессиональной подготовки и предназначена для итоговой аттестации рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 13249 Кухонный рабочий в части освоения видом профессиональной деятельности технология приготовления полуфабрикатов и соответствующих профессиональных и общих компетенций (с присвоением 2 разряда):

Тематика итоговой аттестации разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 13249 Кухонный рабочий адаптированных для обучения указанной категории обучающихся, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

По результатам итоговой аттестации обучающихся при реализации программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Формой итоговой аттестации по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, реализуемых техникумом является квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен для выпускников, осваивающих программу профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Итоговая аттестация способствует систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии и определяет уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Программа итоговой аттестации разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения ежегодно и рассматривается на заседании методической комиссии, утверждается директором филиала техникума, после ее обсуждения на заседании педагогического совета.

Данная программа доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом техникума.

Проведение итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе оценивать использование в учебном процессе адаптированных программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;

- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и прохождения производственной практики;

- определяет коррекционно-реабилитационный уровень обучающихся.

Форма итоговой аттестации - квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Тематика практической квалификационной работы отражает актуальность и практическую значимость в отрасли, отвечает современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы практической квалификационной работы:

- разрабатываются ведущими преподавателями и мастерами производственного обучения;

- рассматриваются на заседании МК;

- утверждается заместителем директора по учебной работе.

Темы практической квалификационной работы имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию профессиональных модулей. Экзаменационные материалы для квалификационного экзамена представляют собой перечень теоретических вопросов по междисциплинарным курсам профессиональных модулей и доводятся до сведения обучающихся за шесть месяцев до итоговой аттестации.

Практическая квалификационная работа проводится с целью определения:

- соответствия результатов освоения программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, квалификационным требованиям, указанных в едином тарифно-квалификационном справочнике;

- уровня освоения технологического процесса, приемов и методов труда по профессии, достижения требуемой производительности труда, выполнения норм времени и т.п.;

- уровня освоения общих и профессиональных компетенций выпускником;
- степень овладения видами профессиональной деятельности по профессии;
- соответствие содержания видов работ данной профессии и самостоятельность в выполнении задания практической квалификационной работы.

Практическая квалификационная работа может быть выполнена:

- на предприятии, где обучающийся проходил производственную практику;
- в учебно-производственных мастерских или лабораториях техникума.

На основании перечня тем, руководитель практической квалификационной работы оформляет лист задания для каждого выпускника и утверждает его у заместителя директора по учебной работе.

Задание на практическую квалификационную работу выдается выпускнику не позднее, чем за две недели до начала производственной практики.

После окончания производственной практики руководитель практической квалификационной работы оформляет заключение о ней и производственную характеристику. Заключение и производственная характеристика подписываются руководителем практической квалификационной работы и представителями предприятия (начальником цеха, наставником, начальником участка).

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство подготовкой к квалификационному экзамену: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

Требование к квалификации руководителей итоговой аттестации от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

Директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности директора, назначает педагогических сотрудников, ответственных за подготовку обучающихся к квалификационному экзамену из числа преподавателей и мастеров производственного обучения соответствующей профессии.

Основными функциями мастера производственного обучения являются:

- разработка индивидуальных заданий на практическую квалификационную работу;
- контроль за ходом выполнения практической квалификационной работы.
- подготовка производственной характеристики;
- подготовка заключения о практической квалификационной работе.

Основными функциями преподавателя являются:

- консультирование по экзаменационным вопросам;
- оказание помощи обучающимся в подборе необходимой литературы для подготовки к экзамену,
- контроль хода подготовки к итоговой аттестации.

Общее руководство и контроль над подготовкой к итоговой аттестации осуществляет заместитель директора по учебной работе.

Итоговая аттестация осуществляется аттестационными комиссиями, организованными в техникуме по каждой программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Состав членов аттестационной комиссии утверждается приказом директора техникума либо лицом, исполняющим обязанности директора и включает не менее 5 человек.

Секретарь аттестационной комиссии назначается директором из числа сотрудников техникума.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем аттестационной комиссии техникума утверждается лицо, не работающее в образовательном учреждении, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих первую или высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей или их объединений.

Директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности директора, является заместителем председателя аттестационной комиссии. В случае создания в техникуме нескольких аттестационных комиссий назначается несколько заместителей председателя аттестационной комиссии из числа заместителей директора техникума или педагогических работников, имеющих высшую или первую квалификационную категорию.

Аттестационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Основные функции аттестационных комиссий:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки совокупности требований квалификационных справочников, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику свидетельства о профессии рабочего, должности служащего;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по профессиям рабочих, должностям служащих.

Решение аттестационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя (при равном числе голосов, голос председателя является решающим).

Заседания аттестационной комиссии протоколируются.

Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами и секретарем комиссии.

Квалификационный экзамен по профессии проводится в специально подготовленных и оборудованных помещениях. Продолжительность экзамена определяется с учетом специфики профессии. При проведении экзамена по профессии на одного обучающегося отводится не более 0,5 часа. При подготовке к ответу в устной

форме обучающиеся делают необходимые записи по каждому вопросу на выданных секретарем экзаменационной комиссии листах бумаги со штампом техникума. На подготовку к ответу предоставляется до 30 минут, обучающиеся отвечают в порядке очередности. В процессе ответа и после его завершения члены экзаменационной комиссии, с разрешения ее председателя, могут задавать выпускнику уточняющие и дополняющие вопросы в пределах программы квалификационного экзамена.

Коллегиальное мнение членов аттестационной комиссии отражается в протоколе заседания квалификационного экзамена.

По результатам итоговой аттестации выпускник, участвовавший в итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) выпускника в апелляционную комиссию техникума.

Апелляция о нарушении порядка проведения итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава аттестационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав аттестационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо лицо, исполняющее обязанности директора на основании распорядительного акта техникума.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей аттестационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Рассмотрение апелляции не является пересдачей итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее

следующего рабочего дня передается в аттестационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами итоговой аттестации, полученными при защите практической квалификационной работы, секретарь аттестационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию практическую квалификационную работу, протокол заседания аттестационной комиссии и заключение председателя аттестационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в аттестационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под подпись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

К критериям оценки на квалификационном экзамене, определяющим уровень и качество подготовки обучающегося по профессии и освоенные им профессиональные и общие компетенции относятся:

- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебными программами междисциплинарных курсов;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении практической квалификационной работы;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать профессиональные задачи;
- уровень сформированных общих и профессиональных компетенций.

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, если теоретический материал изложен в полном объеме, без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии, качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если в изложении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, применялись дополнительные наводящие вопросы, к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям, работа выполнена самостоятельно.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если в изложении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы, качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, работа выполнена с помощью учителя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при применении дополнительных наводящих вопросов, практическая работа не выполнена.

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

5.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

5.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Техникум, реализующий программу располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом техникума. Материально-техническая база

техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация программ обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечена кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями.

6. Требования к организации практики

Практика является обязательным разделом основной программы профессионального обучения, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности Кухонный рабочий.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Учебная практика проводится в специально оборудованной мастерской, оснащённой необходимым оборудованием и инструментами. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва 20 минут и технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные рабочие по профессиям соответственно. При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

7. Характеристика социокультурной среды

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

Воспитательная работа с обучающимися является важнейшей составляющей качества их подготовки по профессии. Работа проводится с целью формирования сознательной гражданской позиции и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях. В техникуме разработана программа воспитательной деятельности с учетом современных требований, и создания комплекса программ по организации комфортного социального пространства и адаптации в обществе, становления грамотного профессионала. Основными направлениями воспитательной работы с обучающимися в техникуме являются: создание среды направленной на творческое саморазвитие личности, духовного совершенствования личности, организация физического и валеологического образования, организация профилактики правонарушений в студенческой среде, организация и проведение традиционных мероприятий, досуговая деятельность, организация воспитательного процесса в общежитии, информационное обеспечение обучающихся, социально- психологическая работа с обучающимися.

Организацию воспитательной работы осуществляют: социальный педагог, воспитатели, педагог-психолог. С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в техникуме работают кураторы, закрепленные за группами обучающихся с нарушением интеллекта. Кураторы групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, экскурсии, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение обучающихся в общежитиях. «Классный час» в группах проводится один раз в неделю.