

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРБИТСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

Адаптированная образовательная программа
Профессиональной подготовки по профессии
13249 Кухонный рабочий
для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №46, утвержденный постановлением Минтруда РФ от 03.07.2002 N 47

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Ирбитский политехникум»

Разработчик:

Давыдова Марина Геннадьевна, мастер производственного обучения и преподаватель специальных дисциплин ВК категории ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум».

Рецензент:

Рассмотрена на заседании методической комиссии ««Сфера обслуживания»»
Протокол методической комиссии № _____ от « ____ » _____ 2023г.

_____ Е.В. Мельникова

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.....	4
1.2. Требования к поступающему.....	9
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОППО).....	9
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	9
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	9
2.3. Трудовые функции выпускник, сформированные в результате освоения (АОППО).....	9
2.4. Результаты реализации АОППО.....	11
2.5. Трудоёмкость АОППО.....	17
2.6. Срок освоения АОППО.....	17
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса обучения при реализации АОППО.....	18
3.1. Учебный план	18
3.2. Календарный учебный график.....	20
3.3. Рабочие программы общепрофессионального учебного цикла.....	21
3.4. Рабочие программы профессионального учебного цикла.....	21
3.5. Программы учебной и производственных практик.....	21
3.6. Рабочие программы адаптационного цикла.....	21
3.7. Рабочая программа раздела "Физическая культура".....	21
3.8. Программа итоговой аттестации.....	21
3.9. Требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы.....	21
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения АОППО.....	28
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.....	28
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья.....	31
4.3. Фонды оценочных средств.....	33
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и с ограниченными возможностями здоровья.....	33
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.....	33
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	40
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	49
6. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	56
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.....	56

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее - АОППО) - программа подготовки квалифицированных рабочих, 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.

АОППО - это система документов, разработанных и утвержденных ГАПОУ СО "Ирбитский политехникум" с учетом требований рынка труда на основе профессиональных стандартов (далее ПС). АОППО регламентирует цели, объем, содержание, планируемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии Кухонный рабочий 2 -го разряда, и включает в себя: учебный план, график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин, программы учебной и производственной практики, оценочные и методические материалы, а также предусмотренную рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

Реализация адаптированной программы профессионального обучения ориентирована на решение задач:

- создание условий, необходимых для получения основного профессионального образования лицами с ОВЗ;
- повышение уровня доступности основного профессионального образования для лиц с ОВЗ;
- повышение качества основного профессионального образования для лиц с ОВЗ.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОППО)

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ.
2. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ.
3. Конвенция о правах инвалидов.
4. Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
5. Приказ Минобрнауки России от 27 июня 2014 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
6. Постановление Правительства Р Ф от 22.01.2013 № 23 «О правилах разработки и утверждения профессиональных стандартов».
7. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся».

8. - Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 № 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»).
9. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 года №2 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».
10. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с О В З и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью»).
11. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».
12. Письмо Минпросвещения России от 11.02.2019 N 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)").
13. Письмо Минпросвещения России 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»).
14. Письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 N 06-281 "О направлении Требований" (вместе с "Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса", утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N 06-2412вн).
15. Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019 г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».
16. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента

подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. №06-281.

17. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16.04.2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».
18. Распоряжение Правительства Р Ф от 15.10.2021 № 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической квалификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (М К Б -11) на территории Российской Федерации на 2021-2024 годы».
19. Локальные нормативные акты образовательной организации, регулирующие получение профессионального образования инвалидами и лицами с ОВЗ.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Методические рекомендации утв. Приказом Минтруда России от 04.08.2014 № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню, рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности 5 инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

Обучение инвалидов и слушателей (далее - обучающихся) с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум» организовано в отдельных группах. Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе не превышает 13 человек.

Термины, определения и используемые 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.

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

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) 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, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования. Предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся (слушателям) необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и

практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

АОПО – адаптированная образовательная программа профессионального обучения.

1.2. Требования к поступающему

Инвалид или лицо с ОВЗ для обучения по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 13250 Кухонный рабочий должен иметь документ об образовании (свидетельство об окончании специальной (коррекционной) школы), предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, или заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении 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 адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОППО).

Цель реализации АОППО - осуществление различных видов деятельности по организации и обслуживанию технологического процесса приготовления пищевых продуктов на предприятиях питания различных форм собственности.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника:

Область профессиональной деятельности выпускника

- первичная обработка сырья;
- уборка производственных помещений;
- подготовка и санитарная обработка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов.

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- моющие средства.

2.2. Вид профессиональной деятельности выпускника 13249 Кухонный рабочий.

Выпускник готовится к следующему виду профессиональной деятельности (далее ВПД):

ВПД - Выполнение обработки и мытья посуды и оборудования, выполнение механической кулинарной обработки сырья.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

Виды трудовых функций:

- уборка и подготовка к работе производственных помещений;
- подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов;
- обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов;

- подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;
- вскрытие тары различного сырья.

Уборка и подготовка к работе производственных помещений:

- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;
- пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;
- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.

Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов:

- принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды; удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря;
- мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине;
- сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам;
- чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов;
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов.

Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов:

- хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде;
- проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой;
- мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы;
- очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять кочерыжку у капусты;
- промывать и замачивать сухофрукты.

Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы:

- перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые;
- проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием;
- просеивать муку ручным и механическим способом;
- размораживать мороженую домашнюю птицу, потрошенную и непотрошеную рыбу, мясо и мясные продукты;

- обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты;
- опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки»; очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошеную рыбу;
- вскрывать тару различного сырья.

2.4. Результаты реализации АОППО

В результате освоения образовательной программы выпускник должен освоить обобщённые трудовые функции, трудовые действия, требования к знаниям и умениям:

	ЕТКС <u>13249 Кухонный рабочий</u>	Программа Профессионального обучения <u>«13249 Кухонный рабочий»</u>
Вид профессиональной деятельности		
Трудовая функция	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – уборка и подготовка к работе производственных помещений; – подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов; – обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов; – подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; – вскрытие тары различного сырья.

	<p>функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
Трудовое действие		<ul style="list-style-type: none"> – проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений; – пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений; – соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств; – убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены; – принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды; удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря; – мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине; – сушить и раскладывать кухонную и

		<p>столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов; – пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; – хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде; – проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой; – мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы; – очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять кочерыжку у капусты; – промывать и замачивать сухофрукты; – перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые; – проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием; – просеивать муку ручным и механическим способом; – размораживать мороженую домашнюю птицу, потрошенную и непотрошеную рыбу, мясо и мясные продукты; – обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты; – опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки»; очищать от чешуи, удалять головы и плавники,
--	--	---

		<p>промывать непотрошеную рыбу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – вскрывать тару различного сырья.
Умения		<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм, – мыть производственные полы и стены производственных помещений; – проводить дезинфекцию рабочего места. – проводить генеральную уборку производственных помещений; – поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; – пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; – пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений; – проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов; – пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; – чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; – обеспечить правильные условия хранения чистой кухонной столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – проверять органолептическим способом годность продуктов и сырья; – соблюдать условия хранения традиционных видов овощей, грибов,

		<p>плодов в свежем, сушёном, замороженном и консервированном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке сырья; – обрабатывать различными методами продуктивное сырьё; – минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей с учётом обеспечения качества продуктов;
Знания	<ul style="list-style-type: none"> – наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение – правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; – правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; – правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; – правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе. 	<ul style="list-style-type: none"> – основы трудового законодательства; – методы организации труда на рабочем месте; – виды моющих и дезинфицирующих средств, применяемых на предприятиях; – методы организации труда на рабочем месте; – нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы; – правила техники безопасности; – основную квалификацию производственного инвентаря технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования; – виды поверхностей производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; – требования к качеству подготовки производственного инвентаря производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; – правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; – правила мойки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды

		<p>и приборов ручным и механическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов; – требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов; – правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов; – рациональные методы и приёмы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов; – требования санитарии и гигиены производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – требования к качеству обработанного сырья; – методы обработки сырья: при промывании, очистке, доочистке, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи; – правила хранения продуктов и сырья; – технику обработки сырья; – способы минимизации отходов при обработке продуктового сырья; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различного вида сырья, правила их безопасного использования; – использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки сырья с учётом требований техники безопасности при: промывании, очистке, доочистке, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи.
--	--	--

2.5. Трудоемкость АОППО

Максимальная учебная нагрузка - **1328 часов**

2.6. Срок освоения АОППО

Квалификация: **13249 Кухонный рабочий**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок реализации адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий для слушателей (далее - обучающихся) - 10 месяцев (очная форма обучения). По результатам сдачи квалификационного экзамена обучающемуся присваивается квалификация «Кухонный рабочий» 2 разряда. После окончания обучения выпускникам, освоившим программу профессионального обучения в полном объёме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего.

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

3.1. Учебный план программы профессионального обучения 13249 Кухонный рабочий.

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения по данной профессии 30 июня. Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Продолжительность учебной недели 5 дней. Занятия в политехникуме проводятся по принципу группировки занятий парами и поурочно с 10 минутной переменной, продолжительность одного занятия 45 минут. Продолжительность перемен между парами 10 минут, перерыв между 2 и 3 парами составляет 20-30 минут.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением и проводятся в соответствии с графиком консультаций. Основная часть консультаций направлена на оказание консультативной помощи обучающимся с целью подготовки к промежуточной и итоговой аттестации.

При формировании рабочего учебного плана учтены следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессионального модуля;
- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет не более 36 академических часов в неделю;
- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки составляет 30 академических часов в неделю (в соответствии с п.2.6.1.1 СанПиН 2.4.3.2554-09).

Учебный план

Индекс	Наименование дисциплины	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение по курсам и семестрам	
		Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательная			1 курс	
				Всего	В том числе		1 п/г	2 п/г
					Теоретических занятий	Лабораторных и практических занятий		
							17	22
Недельная нагрузка							30,0	30,0
	Общее количество часов	1328	158	1170	136	296	510	660
ТО.00	Теоретическое обучение	590	158	432	136	296	258	174
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	190	48	142	58	84	110	32
ОП.01	Безопасность жизнедеятельности	48	12	36	18	18	36	
ОП.02	Организация рабочего места	58	16	42	16	26	42	
ОП.03	Производственная санитария и гигиена труда	42	10	32	12	20	32	
ОП.04	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	42	10	32	12	20		32
П.00	Профессиональный цикл	892	38	854	52	64	286	568
ПМ.00	Профессиональные модули	892	38	854	52	64	286	568
ПМ.01	Выполнение обработки и мытья посуды и оборудования	586	18	568	28	30	196	372

МДК.01.01	Технология обработки и мытья посуды и оборудования	76	18	58	28	30	16	42
УП.01	Учебная практика	180		180			180	
ПП.01	Производственная практика	330		330				330
ПМ.02	Выполнение механической кулинарной обработки сырья	306	20	286	24	34	90	196
МДК.02.01	Технология механической кулинарной обработки сырья	78	20	58	24	34	18	40
УП.02	Учебная практика	84		84			72	12
ПП.02	Производственная практика	144		144				144
АД.00	Адаптационный цикл	108	36	72	26	46	72	0
АД.01	Введение в профессию	48	16	32	12	20	32	
АД.02	Этика и психология общения	60	20	40	14	26	40	
ФК.00	Физическая культура	138	36	102	0	102	42	60
	Итоговая аттестация	60		60				60
	Консультации	100					50	50
		Изучаемых дисциплин			Всего	432	258	174
		Учебная практика				264	252	12
		Производственная практика				474	0	474
		Итоговая аттестация				60	0	60

3.3. Рабочие программы общепрофессионального учебного цикла.

Представлена в Приложении 1 данной адаптационной образовательной программы.

3.4. Рабочие программы профессионального учебного цикла.

Представлена в Приложении 1 данной адаптационной образовательной программы.

3.5. Рабочие программы адаптационного цикла.

Представлена в Приложении 1 данной адаптационной образовательной программы.

3.6. Рабочая программа раздела "Физическая культура".

Представлена в Приложении 1 данной адаптационной образовательной программы.

3.7. Программы учебной и производственных практик.

Представлена в Приложении 1 данной адаптационной образовательной программы.

3.8. Программа итоговой аттестации

Представлена в Приложении 1 данной адаптационной образовательной программы.

3.9. Требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы

Структура и содержание рабочих адаптированных программ учебных дисциплин и профессиональных модулей разрабатывается с учетом требований стандарта 13249 Кухонный рабочий и соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При проведении учебных занятий используют следующие методы: личностно-ориентированный, метод решения производственных (проблемных) ситуаций, беседы, игровые методы, метод информационных технологий. Все методы адаптированы к обучающимся инвалидам и лицам с ограничениями возможностями здоровья.

Общепрофессиональный цикл

ОП.02 Безопасность жизнедеятельности

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

ОП.03 Организация рабочего места

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ;
- производить уборку и дезинфекцию рабочего места в соответствии с требованиями;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с видами выполняемых работ.

- готовить моющие и дезинфицирующие растворы для обработки рабочего места, рационально их использовать.

знать:

- правила организации рабочего места в соответствии с требованиями;
- виды моющих и дезинфицирующих средств, правила их приготовления;
- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;

ОП.04 Производственная санитария и гигиена труда

уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

ОП.05 Технологическое оборудование предприятий общественного питания

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- включать электрические и газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники;
- производить санитарную обработку технологического оборудования;
- соблюдать правила безопасной работы на оборудовании.

знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования

Профессиональный цикл

ПМ.01 Выполнение обработки и мытья посуды и оборудования

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места к производственной деятельности
- обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и инвентаря;
- обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания

уметь:

- Подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм.
- Производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистить раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.
- Производить уборку производственных помещений.
- Готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать.
- Проводить дезинфекцию рабочего места.
- Содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде.
- Заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту.
- Собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов.
- Очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место.

знать:

- методы организации труда на рабочем месте;
- виды моющих и дезинфицирующих средств, применяемых на предприятиях;
- технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования;
- основы трудового законодательства;
- методы организации труда на рабочем месте;
- нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы;
- правила техники безопасности

ПМ.02 Выполнение механической кулинарной обработки сырья

иметь практический опыт:

обработки сырья различных групп

уметь:

- проверять органолептическим способом годность продуктов и сырья;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья;
- обрабатывать различными методами продуктивное сырьё;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
- правила хранения продуктов и сырья;
- технику обработки сырья;
- способы минимизации отходов при обработке продуктового сырья;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различного вида сырья, правила их безопасного использования.

Адаптационный цикл

АД.02 Введение в профессию

уметь:

- планировать и контролировать свою карьеру;
- составлять резюме;
- эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы;
- заполнять анкеты при прохождении тестирования;
- самопрезентовать себя.

знать:

- основные виды деятельности своей профессии,
- места трудоустройства,
- правила составления резюме.

АД.03 Этика и психология общения

знать:

- этику и культуру поведения;
- этикет деловой переписки, деловой беседы, делового протокола;
- социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей;
- приемы и технику убеждающего воздействия на партнера в процессе общения;
- психологические основы деловой беседы и деловых переговоров, технологию формирования имиджа делового человека;
- психологические характеристики малой группы и положения индивида в группе;
- внутригрупповые и межгрупповые отношения.

уметь:

- владеть культурой профессионального общения;

- выбирать оптимальный стиль общения взаимодействия в профессиональной деятельности;
- применять технологии убеждающего воздействия на группу или партнера по общению;
- влиять на формирование и изменение социальных установок личности, использовать методики тестирования коммуникативных качеств человека;
- использовать методики социометрии, определения социально-психологического климата группы, выявления лидерства и его типов;
- выделять и диагностировать социально – психологические качества и типы личности;
- владеть приемами самовоспитания личности

ФК.00 Физическая культура

знать/понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа

жизни.

Физические упражнения играют огромную роль в реабилитации, адаптации детей с интеллектуальными нарушениями и в их физическом развитии. Одни и те же упражнения могут использоваться на уроках физического воспитания и лечебной физической культуры, на рекреационных и спортивных занятиях.

Для достижения оптимального эффекта от занятий физическими упражнениями необходимо учитывать следующие факторы:

- индивидуальные способности занимающихся (возраст, пол, состояние здоровья, физическое развитие, уровень физической подготовленности);
- особенности физических упражнений (сложность, новизна, специализированность, техническая характеристика);
- внешние условия: режим труда, учебы, быта, отдыха, конкретные условия двигательной деятельности (метеорологические условия, качество оборудования и инвентаря, гигиена мест занятий).

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОПО)

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий применяются:

- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются Ирбитским политехникумом самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Формы и процедуры контроля доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах Ирбитским политехникумом, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, лабораторная, практическая, реферат, сообщение, эссе и др.) выбираются преподавателем, исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме тестирования и дифференцированного зачёта (учебная практика). Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к тесту и зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарному курсу) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных экспертов работодателей.

Для рубежного и итогового контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Процедура оценивания предполагает демонстрацию или подтверждение того, что обучающиеся освоили требуемые компетенции и могут осуществлять все требуемые действия в рамках данной компетенции.

Таким образом, оценка качества подготовки выпускника по специальности 13249 "Кухонный рабочий", складывается из:

1. Оценки учебных достижений, куда входят – оценки по дисциплинам, оценки за МДК, практики.
2. Оценки квалификации, состоящей из оценки ВКР, материалы свидетельствующие об освоении ПМ и др. информация, необходимая для работодателя.

**Формы контроля достижений обучающихся по дисциплинам,
профессиональным модулям**

Код и наименование дисциплины (профессионального модуля)	Форма промежуточной аттестации	Форма контроля и оценки достижений
ОП.01 Безопасность жизнедеятельности	Контрольная работа	Традиционная форма
ОП.02 Организация рабочего места	Контрольная работа	Тестовые задания Практическое задание
ОП.03 Производственная санитария и гигиена труда	Контрольная работа	Тестовые задания
ОП.01 Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Контрольная работа	Тестовые задания
УП 01 Учебная практика ПП 01 Производственная практика	Практическая работа	Практическое задание
ПМ 01. Выполнение обработки и мытья посуды и оборудования	Практическая работа	Практическое задание.
МДК 01. 01 Технология обработки и мытья посуды и оборудования	Контрольная работа	Тестовое задание
УП 02 Учебная практика ПП 02 Производственная практика	Практическая работа	Практическое задание
ПМ 02. Выполнение механической кулинарной обработки сырья	Практическая работа	Практическое задание
МДК02.01 Технология механической кулинарной обработки сырья	Контрольная работа	Тестовые задания
АД.01 Введение в профессию	Презентация	Представление сообщения
АД.02 Этика и психология общения	Контрольная работа	Тестовые задания
ФК. 00 Физическая культура	Практическая работа	Выполнение нормативов Практическое задание.

4.2. Организация итоговой аттестации

Порядок проведения итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

При проведении ИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создаст трудностей для выпускников при прохождении ИА;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ЭК);

- использование выпускниками необходимых технических средств при прохождении ИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудиторию, туалетные комнаты и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов (при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже), наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для людей с отсутствием зрения:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ИА оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля, или/либо предоставляются в электронном виде с обеспечением доступа к компьютеру, на котором установлено специализированное программное обеспечение, или/либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются или на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля, или на компьютере со специализированным программным обеспечением, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для людей с отсутствием слуха и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости предоставляется индивидуальная звукоусиливающая аппаратура);

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ИА, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Необходимым условием допуска к Итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала и прохождения учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики, отзывы педагогов.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения итоговой аттестации по специальности 13249 "Кухонный рабочий".

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Программа итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения выпускной квалификационной работы, разрабатывается аттестационной комиссией, утверждается руководителем Ирбитского политехникума и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу по выполнению работ ПМ.01, ПМ.02 и представление выполненной работы с презентацией.

Оценка качества освоения образовательной программы осуществляется аттестационной комиссией по результатам выполнения и представления выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися умений и навыков. Членами аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества.

4.3. Фонды оценочных средств

ФОС по основной программе профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» - это комплекс контрольно-оценочных средств (ККОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на разных стадиях их обучения, а также для проведения итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются политехникумом самостоятельно и фиксируются локальными актами (Положениями), утверждёнными директором.

ФОС разрабатываются и утверждаются политехникумом самостоятельно. ФОС по профессиональному модулю, рассматривается на заседании методической комиссии "Сферы обслуживания" после согласования с работодателями.

ФОС ИА утверждаются политехникумом после согласования с работодателем.

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

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья в политехникуме предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;
- проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога в техникуме являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением интеллекта;
- помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в политехникуме. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности ребенка и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации ребенка в политехникуме. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава политехникума, устанавливает взаимодействие с учреждениями — партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов. Важная сфера деятельности социального педагога — помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в политехникуме.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии "Повар, кондитер"

Опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Для эффективной работы педагогов (преподаватели и мастера производственного обучения) по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта в политехникуме обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации (стажировка) педагогов в профильных организациях с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека. Также для сохранения и укрепления кадрового потенциала политехникума, осуществляющих образование детей, разработаны меры материального стимулирования деятельности педагогов и специалистов, включая установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда, а также мер их морального поощрения.

Характеристика педагогического состава, реализующего программу профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Наименование образовательной программы, в том числе профессии, специальности, уровень образования	Фамилия, имя, отчество, должность в соответствии с номенклатурой должностей педагогических работников	Уровень образования, полученная специальность (направление подготовки) по документу об образовании и (или) квалификации	Информация о дополнительном профессиональном образовании	Стаж педагогической работы
ОП.00 Общепрофессиональный цикл				
ОП.02 Безопасность жизнедеятельности	Семенов Владимир Михайлович, преподаватель	Среднее профессиональное. Ирбитский мотоциклетный техникум, 1976 г. Мотоцикlostроение	16.03. 2020- 20.03.2020, ГКУ ДПО СО «Учебно – методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Свердловской области» ОП: «Подготовка должностных лиц и специалистов гражданской обороны и Свердловской области подсистемы единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций по категории «Специалисты, уполномоченные на решение задач в области гражданской обороны в организации», 36 часов	27 лет
ОП.03 Организация рабочего места	Боярских Елена Игоревна, мастер производственного обучения	- Ирбитское педагогическое училище, 1992г., преподавание в начальных классах общеобразовательной школы	Технологии инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, 24 час. (11.11.2019 – 30.11. 2019)	4 года
ОП.04 Производственная санитария и гигиена труда				
ОП.05 Технологическое оборудование предприятий общественного питания				

II.00 Профессиональный цикл				
ПМ.01 Выполнение малярных работ				
<p>МДК.01.01 Технология обработки и мытья посуды УП 01 Учебная практика ПП 01 Производственная практика</p>	<p>Боярских Елена Игоревна, мастер производственного обучения</p>	<p>- Ирбитское педагогическое училище, 1992г., преподавание в начальных классах общеобразовательной школы - Высшее (заочное). Уральский государственный экономический университет, 2004г., инженер - технолог хлеба, кондитерских и макаронных изделий.</p>	<p>Технологии инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, 24 час. (11.11.2019 – 30.11. 2019)</p>	<p>4 года</p>
<p>МДК.02.01 Технология механической обработки сырья УП 01 Учебная практика ПП 01 Производственная практика</p>				
Адаптационный цикл				
<p>АД.01 Введение в профессию</p>	<p>Боярских Елена Игоревна, мастер производственного обучения</p>	<p>- Ирбитское педагогическое училище, 1992г., преподавание в начальных классах общеобразовательной школы - Высшее (заочное). Уральский государственный экономический университет, 2004г., инженер - технолог хлеба, кондитерских и макаронных изделий.</p>	<p>Технологии инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, 24 час. (11.11.2019 – 30.11. 2019)</p>	<p>4года</p>

<p>АД.02 Этика и психология общения</p>	<p>Долгих Елена Григорьевна, преподаватель</p>	<p>Высшее. ФГАОУ ВПО "Российский государственный профессионально-педагогический университет", 2014г, Педагогика и психология</p>	<p>13.04.2022- 14.04.2022, Агентство развития профессий и навыков, эксперт чемпионата Ворлдскилс Россия, 20 часов, 15.02. 2023 – 16.02. 2023, ЧУ ДПО «Федеральный институт повышения квалификации» ОП: «Общие вопросы охраны труда и функционирования системы управления охраной труда», 16 часов, 13.02. 2023- 17.02.2023, ЧУ ДПО «Федеральный институт повышения квалификации» ОП: «Программа повышения квалификации для руководителей организаций, лиц, назначенных руководителем организации ответственным за обеспечение пожарной безопасности, в том числе в обособленных структурных подразделениях организации», 40 часов</p>	<p>12 лет</p>
<p>ФК.00 Физическая культура</p>	<p>Рацун Сергей Николаевич, преподаватель</p>	<p>Высшее. Свердловский ордена «Знак почёта» государственный педагогический институт, 1991 г. Физическая культура</p>	<p>7.12.2020- 11.12. 2020, ГАОУ ДПО СО «Институт развития образования» ОП: Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации (в форме стажировки), 40 часов</p>	<p>35 лет</p>

**Педагогические работники, прошедшие повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов
и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Боярских Елена Игоревна	Мастер производственно го обучения	ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – Межрегиональны й центр компетенций»	11.11.2019 – 30.11. 19	Технологии инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, 24 час.	24 мес.	Удостоверение № 4499 от 30.11.2019г.
Галиева Светлана Анатольевн а	Педагог- психолог Преподаватель	ГОУ ВПО "Российский государственный социальный университет", 2010г, социальная работа, Специалист по социальной работе	10.02 - 15.02.2019	Организационно – содержательные условия реализации с ограниченными возможностями здоровья при обучении и профессиональных образовательных организациях и содействии их трудоустройству.	40 часов	Удостоверение № 1932 о повышении квалификации от 15.02.2019

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

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

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Информационное обеспечение обучения адаптированной образовательной программы 13249 "Кухонный рабочий"

- Для лиц с нарушениями зрения:

в печатной форме увеличенным шрифтом;

в форме электронного документа;

в форме аудиовидеофайла;

- Для лиц с нарушениями слуха информация предоставляется:

в печатной форме или в форме электронного документа;

- Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата информация предоставляется:

в печатной форме;

в форме электронного документа;

в форме аудиовидеофайла;

- Для лиц с нервно-психическими нарушениями информация предоставляется:

в виде текстов с иллюстрациями;

в форме аудиовидеофайлов.

Индекс дисциплины	Название дисциплины	Учебная литература		
		Всего	С грифами	Коэффициент книгообеспеченности (количество книг/ количество студентов)
ОП. 01	Безопасность жизнедеятельности	Косолапова М.Б., Основы безопасности и жизнедеятельности, – М.: Академия, 2013 (15 экз.)	15	1,00
		Фролов, М.П. Основы безопасности жизнедеятельности, 10 класс. – М.: АСТ: Астрель, 2010 (15 экз.)	15	1,00
		Фролов, М.П. Основы безопасности жизнедеятельности, 11 класс. – М.: АСТ: Астрель, 2010 (15 экз.)	15	1,00

ОП.02	Организация рабочего места	Бурашников Ю.М. и др. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании. – М.Академия, 2010 (у) (5экз.)	5	0,33
		Усова В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.Академия, 2013. (5экз)	5	0,33
ОП.03	Производственная санитария и гигиена труда	Мармузова,ЗЛ. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. Академия, 20011(5экз.)	5	0,33
		Фатыхов, Д.В. и др. Охрана труда в торговле и общественном питании. – М., Академия, 2010 (5экз.)	5	0,33
		Мартинчик А.И., и др. Микробиология, физиология питания и санитария. – М.Академия, 2012 (у.п) (2экз.)	2	0,13
ОП.04	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Бурашников Ю.М. и др. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании. – М.Академия, 2010 (у) (5экз.)	5	0,33
		Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.Академия, 2010 (5экз)	5	0,33
		Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М. Академия, 2011 (5экз)	5	0,33
		Кирпичникова В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. – М.Академия, 2010 (5экз.)	5	0,33
		Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. – М.академия. 2011 (5экз).	5	0,33
		Потапова И.И. Основы технологии предприятий общественного питания.- М.Академия, 2012 (5экз.)	5	0,33
		Стрельцова А.Н. и др. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.Академия, 2013 (3 экз)	3	0,12
		Усова В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.Академия, 2013. (5экз)	5	0,33

ПМ.01 МДК01.	Выполнение обработки и мытья посуды и оборудования Технология обработки и мытья посуды	Мармузова, ЗЛ. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. Академия, 20011(5экз.)	5	0,33
		Усова В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М. Академия, 2013. (5экз)	5	0,33
		СанПиН 2.4.5.2409-08»Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	10	0,67
УП. 01	Учебная практика	Мармузова, ЗЛ. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. Академия, 20011(5экз.)	5	0,33
		Усова В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М. Академия, 2013. (5экз)	5	0,33
		СанПиН 2.4.5.2409-08»Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	10	0,67
		Мармузова, ЗЛ. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. Академия, 20011(5экз.)	5	0,33
		Усова В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М. Академия, 2013. (5экз)	5	0,33
		СанПиН 2.4.5.2409-08»Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	10	0,67
ПП.01	Производственная практика	Мармузова, ЗЛ. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой	5	0,33

		промышленности. – М. Академеия, 20011(5экз.)		
		Усова В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.Академия, 2013. (5экз)	5	0,33
		СанПиН 2.4.5.2409-08»Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	10	0,67
ПМ02	Выполнение механической кулинарной обработки сырья	Анфимова Н.А. Кулинария – М.Академия, 2014 (10 экз).	10	0,67
		Кочурина Т.А. Кулинария. – М.Академия, 2011 (у.), (5экз.)	5	0,33
МДК. 02.01	Технология механической кулинарной обработки сырья	Сопина Н.Л.Пособие для повара. – М.Академия, 2010. (10экз.)	10	0,67
		Семиряжко Т.Г.и др.Кулинария:мконтрольные материалы – М. Академия, 2010 (15экз.)	15	1,00
		Соколова Е.И. Сырьё для современного кондитерского производства. – М.Академия, 2014 (у.п.) (5 экз.)	5	0,33
УП.02	Учебная практика	Кочурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь, - М.академия, 2011 (5)	5	0,33
		Семиряжко Т.Г.и др. Кулинария:мконтрольные материалы – М. Академия, 2010 (15экз.)	15	1,00
		Татарская Л.Л. и др. Лабораторно – практические работы для повара и кондитеров – М.Академия, 2011(5экз.)	5	0,33
		Харченко Н.Э.Технология приготовления пищи. Практикум. – М.Академия, 2010 (3экз).	3	0,20
		Андросов В.П. Производственное обучение. Кондитер.В 2ч. – М.Академия,2012 (у.п.) (2экз)	2	0,13

ПП.02	Производственная практика	Кочурин Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь, - М.академия, 2011 (5)	5	0,33
		Семиряжко Т.Г. и др. Кулинария: контрольные материалы – М. Академия, 2010 (15 экз.)	15	1,00
		Татарская Л.Л. и др. Лабораторно – практические работы для повара и кондитеров – М.Академия, 2011(5 экз.)	5	0,33
		Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.Академия, 2010 (3 экз.)	3	0,20
		Андросов В.П. Производственное обучение. Кондитер. В 2ч. – М.Академия, 2012 (у.п.) (2 экз)	2	0,13
АД. 01	Введение в профессию	Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. – М. Академия. 2013 (25 экз.)	2	0,13
		Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания – М; Академия 2008	5	0,33
		Карвинг. Подробные пошаговые инструкции Эксм; Москва 2014	1	0,06
АД. 04	Этика и психология общения	Сухов, А.Н. Социальная психология. – М.: Академия, 2008. (15 экз.)	15	0,100
		Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения. – М.: Академия, 2007. (15 экз.)	15	0,100
		Шеламова, Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. – М.: Академия, 2008. (15 экз.)	15	0,100
ФК. 00	Физическая культура	Бишаева А.А., Физическая культура – М.: Академия, 2013 (10 экз.)	10	0,67
		Лях Б.И., Физическая культура 10, 11 класс – М.: Просвещение, 2011 (15 экз.)	15	0,100

Индекс	13249 Кухонный рабочий (учебная дисциплина)	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Обеспеченность %
ОП. 01	Безопасность жизнедеятельности и	Косолапова М.Б., Основы безопасности и жизнедеятельности, – М.: Академия, 2013 (15 экз.)	15	100
		Фролов, М.П. Основы безопасности жизнедеятельности, 10 класс. – М.: АСТ: Астрель, 2010 (15 экз.)	15	100
		Фролов, М.П. Основы безопасности жизнедеятельности, 11 класс. – М.: АСТ: Астрель, 2010 (15 экз.)	15	100
ОП.02	Организация рабочего места	Бурашников Ю.М. и др. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании. – М.Академия, 2010 (у) (5экз.)	5	33
		Усова В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.Академия, 2013. (5экз)	5	33
ОП.03	Производственная санитария и гигиена труда	Мармузова,ЗЛ. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. Академия, 20011(5экз.)	5	33
		Фатыхов, Д.В. и др. Охрана труда в торговле и общественном питании. – М., Академия, 2010 (5экз.)	5	33
		Мартинчик А.И., и др. Микробиология, физиология питания и санитария. – М.Академия, 2012 (у.п) (2экз.)	2	13
ОП.04	Технологическое оборудование предприятий	Бурашников Ю.М. и др. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании. – М.Академия, 2010 (у) (5экз.)	5	33

	общественного питания	Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания .- М.Академия, 2010 (5экз)	5	33
		Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М. Академия, 2011 (5экз)	5	33
		Кирпичникова В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. – М.Академия, 2010 (5экз.)	5	33
		Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. – М.академия. 2011 (5экз).	5	33
		Потапова И.И. Основы технологии предприятий общественного питания.- М.Академия, 2012 (5экз.)	5	33
		Стрельцова А.Н. и др. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.Академия, 2013 (3 экз)	3	12
		Усова В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.Академия, 2013. (5экз)	5	33
ПМ.01	Выполнение обработки и мытья посуды и оборудования	Мармузова,ЗЛ. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. Академия, 20011(5экз.)	5	33
МДК01.	Технология обработки и мытья посуды	Усова В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.Академия, 2013. (5экз)	5	33
		СанПиН 2.4.5.2409-08»Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	10	67
УП. 01	Учебная практика	Мармузова,ЗЛ. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. Академеия, 20011(5экз.)	5	33

		Усова В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.Академия, 2013. (5экз)	5	33
		СанПиН 2.4.5.2409-08»Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	10	67
		Мармузова,ЗЛ. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. Академия, 20011(5экз.)	5	33
		Усова В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.Академия, 2013. (5экз)	5	33
		СанПиН 2.4.5.2409-08»Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	10	67
ПП.01	Производственная практика	Мармузова,ЗЛ. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. Академеия, 20011(5экз.)	5	33
		Усова В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.Академия, 2013. (5экз)	5	33
		СанПиН 2.4.5.2409-08»Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	10	67
ПМ02 МДК. 02.01	Выполнение механической кулинарной обработки сырья Технология механической кулинарной обработки сырья	Анфимова Н.А.. Кулинария – М.Академия, 2014 (10 экз).	10	67
		Кочурина Т.А.Кулинария. – М.Академия, 2011 (у.), (5экз.)	5	33
		Сопина Н.Л.Пособие для повара. – М.Академия, 2010. (10экз.)	10	67

		Семиряжко Т.Г. и др. Кулинария: контрольные материалы – М. Академия, 2010 (15 экз.)	15	100
		Соколова Е.И. Сырьё для современного кондитерского производства. – М. Академия, 2014 (у.п.) (5 экз.)	5	33
УП.02	Учебная практика	Кочурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь, - М. академия, 2011 (5)	5	33
		Семиряжко Т.Г. и др. Кулинария: контрольные материалы – М. Академия, 2010 (15 экз.)	15	100
		Татарская Л.Л. и др. Лабораторно – практические работы для повара и кондитеров – М. Академия, 2011 (5 экз.)	5	33
		Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. – М. Академия, 2010 (3 экз.)	3	20
		Андронов В.П. Производственное обучение. Кондитер. В 2 ч. – М. Академия, 2012 (у.п.) (2 экз.)	2	13
ПП.02	Производственная практика	Кочурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь, - М. академия, 2011 (5)	5	33
		Семиряжко Т.Г. и др. Кулинария: контрольные материалы – М. Академия, 2010 (15 экз.)	15	100
		Татарская Л.Л. и др. Лабораторно – практические работы для повара и кондитеров – М. Академия, 2011 (5 экз.)	5	33
		Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. – М. Академия, 2010 (3 экз.)	3	20
		Андронов В.П. Производственное обучение. Кондитер. В 2 ч. – М. Академия, 2012 (у.п.) (2 экз.)	2	13
АД. 01	Введение в профессию	Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. – М. Академия. 2013 (25 экз.)	2	13
		Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания – М; Академия 2008	5	33

		Карвинг. Подробные пошаговые инструкции Эксм;Москва2014	1	0,6
АД. 04	Этика и психология общения	Сухов, А.Н. Социальная психология. – М.: Академия, 2008. (15 экз.)	15	100
		Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения. – М.: Академия, 2007. (15 экз.)	15	100
		Шеламова, Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. – М.: Академия, 2008. (15 экз.)	15	100
ФК. 00	Физическая культура	Бишаева А.А., Физическая культура– М.: Академия, 2013 (10 экз.)	10	67
		Лях Б.И., Физическая культура 10, 11 класс – М.: Просвещение, 2011 (15 экз.)	15	100

5.3. Материально-техническое обеспечение

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Наличие специальных условий для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

№ п/п	Специальное условие	Информация о наличии
1.	Обеспечение доступа в здание организации, осуществляющей образовательную деятельность: наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, звонка и т.п.	пандусы, поручни, расширенные дверные проемы, звонок, устройство для автоматического открывания двери
2.	Наличие специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования (указать что имеется)	радиокласс, акустическая система, стационарная система, информационная (индукционная) система
3.	Иные специальные условия (указать какие):	санитарно-гигиеническая комната, информационный терминал, беспроводная система вызова помощника (приемник, ретранслятор, кнопка вызова антивандальная), Светодиодная бегущая строка

**Материально-техническое обеспечение
адаптированной образовательной программы**

№	Наименование образовательной программы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта
<i>ОП.00</i> <i>Общепрофессиональный цикл</i>		
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет № 25 «ОБЖ»: Доска- планшет Телевизор Экран Видеомагнитофон Видеокассеты Компьютер Проектор Макет автомата Макеты гранат Макеты мин. Прибор радиационной разведки Прибор контроля радиоактивного облучения Прибор химической разведки Макет противогаса Учебные противогазы Набор плакатов по ГО ОЗК Костюм Л-1 Стол ученический Стул ученический Стол библиотечный Стол учительский
ОП.03	Организация рабочего места	Кабинет №15 Рабочее место преподавателя. Учебная мебель: парты, стулья
ОП.04	Производственная санитария и гигиена труда	Кабинет №15 Рабочее место преподавателя. Учебная мебель: парты, стулья
ОП.05	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Кабинет №15 Рабочее место преподавателя. Учебная мебель: парты, стулья

II.00 Профессиональный цикл

ПМ. 01 МДК.01. 01	Выполнение обработки и мытья посуды и оборудования	УПМ Логинова 26, Столовая Южная 12. Рабочее место мастера. Учебная мебель: банкетки. <u>Учебные наглядные пособия:</u> <u>- Плакаты:</u> 1. Картофелеочистительная машина МОК - 25. 2. Мясорубка МИМ – 85 3. Рыбоочиститель РО – 24 4. Плита электрическая - 4ШБ 5. Шкаф жарочный - ШЖЭ-2 6. Сковорода электрическая с непосредственным обогревом –СЭСМ – 0,2 7. Кипятильник электрический непрерывного действия – КНЭ - 25 8. Водонагреватель электрический 9. мармит секционный модулированный МСЭСМ -110 10.Аппараты включения, защиты. <u>-Стенд по правилам техники безопасности и охраны труда:</u> 1. Правила техники безопасности: пожарной и электрической безопасности, санитарии и гигиены в учебных кабинетах и производственных мастерских. 2. Инструкция №10 по охране труда для кухонного рабочего 3. Инструкция №44 по охране труда при проведении погрузочно – разгрузочных работ 4. Инструкция № 49 по оказанию первой доврачебной помощи при несчастных случаях. 5. Инструкция № 50 по охране труда для обучающихся во время поездки или производственного обучения 6. Инструкция № 58 по пожарной безопасности 7. Инструкция № 62 по электробезопасности 8. Инструкция №94 по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей. 9. Инструкция №97 по охране труда для работника, выполняющего работы по очистке корнеплодов и картофеля. <u>-Инструкции на рабочих местах:</u> Инструкция по приготовлению дезинфицирующих и моющих растворов. Инструкция по правилам обработки и мытья посуды столовой.
-------------------------	---	---

		<p>Инструкция по правилам обработки и мытья посуды кухонной.</p> <p>Инструкции по обработке и мытью технологического оборудования.</p> <p>– <u>Моющие средства, разрешённые к применению на ПОП для обработки и мытья посуды и оборудования.</u></p> <p><u>-Дезинфицирующие средства.</u></p> <p><u>-Технические средства обучения.</u></p> <p><u>-Ванны для мытья столовой и кухонной посуды.</u></p> <p><u>-Ветошь, губки для обработки столов и посуды.</u></p> <p><u>-Ветошь для обработки и мытья оборудования.</u></p> <p><u>-Производственный инвентарь для уборки помещений.</u></p> <p><u>-Оборудование цехов.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Картофелеочистительная машина МОК – 125; 2.Электронные весы; 3.Плита ПЭСМ – 4ШБ; 4.Сковорода электрическая СЭСМ – 0,2; 5. Жарочный шкаф ШЖЭ – 2К; 6. Мясорубка электрическая. 7. Производственные столы; 8. Наплитная посуда; 9.Моечные ванны 10.Инвентарь и приспособления для обработки и приготовления блюд; 11.Столовая посуда; 12. Столовые приборы. <p>– <u>Индивидуальные средства и средства пожаротушения:</u> Аптечка, огнетушитель, ящик с песком, индивидуальные средства защиты, накидка из огнезащитной ткани.</p> <p><u>-Учебно-дидактические пособия по разделам:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение обработки и мытья посуды. 2. Выполнение обработки и мытья производственного оборудования
<p>ПМ. 01</p> <p>МДК.01.01</p>	<p>Выполнение механической кулинарной обработки сырья</p>	<p>УПМ Логинова 26, Столовая Южная 12.</p> <p>Рабочее место мастера.</p> <p><u>Учебные наглядные пособия:</u></p> <p><u>- Плакаты:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Картофелеочистительная машина МОК - 25. 2. Мясорубка МИМ – 85 3. Рыбоочиститель РО – 24 4. Плита электрическая - 4ШБ 5. Шкаф жарочный - ШЖЭ-2

		<p>6. Сковорода электрическая с непосредственным обогревом –СЭСМ – 0,2</p> <p>7. Кипятильник электрический непрерывного действия – КНЭ - 25</p> <p>8. Водонагреватель электрический</p> <p>9. мармит секционный модулированный МСЭСМ -110</p> <p>10.Аппараты включения, защиты.</p> <p><u>-Стенд по правилам техники безопасности и охраны труда:</u></p> <p>1. Правила техники безопасности: пожарной и электрической безопасности, санитарии и гигиены в учебных кабинетах и производственных мастерских.</p> <p>2. Инструкция №10 по охране труда для кухонного рабочего</p> <p>3. Инструкция №44 по охране труда при проведении погрузочно – разгрузочных работ</p> <p>4. Инструкция № 49 по оказанию первой доврачебной помощи при несчастных случаях.</p> <p>5. Инструкция № 50 по охране труда для обучающихся во время поездки или производственного обучения</p> <p>6. Инструкция № 58 по пожарной безопасности</p> <p>7. Инструкция № 62 по электробезопасности</p> <p>8. Инструкция №94 по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.</p> <p>9. Инструкция №97 по охране труда для работника, выполняющего работы по очистке корнеплодов и картофеля.</p> <p><u>-Оборудование цехов для механической кулинарной обработки овощей.</u></p> <p>1.Картофелеочистительная машина МОК – 125;</p> <p>2.Электронные весы;</p> <p>3.Мясорубка электрическая.</p> <p>4. Инвентарь и приспособления для обработки овощей, мяса, рыбы.</p> <p><u>- Индивидуальные средства и средства пожаротушения:</u></p> <p>Аптечка, огнетушитель, ящик с песком, индивидуальные средства защиты, накидка из огнезащитной ткани.</p> <p><u>-Учебно-дидактические пособия по разделам:</u></p> <p>1.Выполнение механической кулинарной обработки овощей.</p> <p>2.Выполнение механической кулинарной обработки рыбы.</p> <p>3.Выполнение механической кулинарной обработки мяса и птицы.</p>
--	--	--

<i>Адаптационный цикл</i>		
АД.02	Введение в профессию	Кабинет №15 "Кабинет спец дисциплин" Стол учительский; Ученические столы двухместные с комплектом стульев - Видеоролик: 1. Карвинг – это интересно.
АД.03	Этика и психология общения	Рабочее место преподавателя. Учебная мебель: парты, стулья.
ФК.00	Физическая культура	Спортивный зал №1: Оборудование и инвентарь спортивного зала: - мячи баскетбольные, волейбольные, футбольные, - теннисные ракетки, теннисные столы, шарики для настольного тенниса, - сетки баскетбольные, волейбольные, футбольные Оборудование и инвентарь тренажерного зала: - тренажеры, - штанги, блины, гантели, гири. Оборудование и инвентарь стадиона: - беговые дорожки, - сектор для метания гранаты, эстафетные палочки, гранаты Технические средства обучения: Свисток, секундомер, рулетка.

**Перечень кабинетов и мастерских,
используемых в реализации адаптированной программы
13249 Кухонный рабочий**

№ кабинета	Наименование кабинета
31	Кабинет №31 спец.дисциплин по ОП программе «Кухонный рабочий»
25	ОП.02 Безопасность жизнедеятельности
37	ВЧ.02 Этика и психология общения
Спортивный зал	ФК.00 Физическая культура
Учебная мастерская	Оборудована: моечными ваннами для обработки и мытья посуды, оборудованием для обработки сырья и приготовления кулинарных и кондитерских изделий.
Спортивный комплекс	Спортивный зал, стрелковый тир, тренажерный зал
Залы	Библиотека, читальный зал, Интернет, кабинет психологической разгрузки

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

Учебная и производственная практика проводится в учебных мастерских и на реальных объектах политехникума. Место проведения учебной и производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и возможностей материально-технической базы политехникума. При определении мест прохождения практики учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция. Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в политехникуме осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в техникуме толерантной социокультурной среды.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики,

коррекции личностных достижений. Педагоги-психологи проводят индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений. Проводятся также занятия «Профилактика употребления психоактивных веществ», «Формирование профессионально важных качеств» и другие.

Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, а также создание в техникуме толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех общетехникумовских мероприятиях, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в олимпиадах профессионального мастерства на уровне политехникума и области (олимпиадное движение "Абилимпикс"). Олимпиады способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства. Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

Социокультурная среда Ирбитского политехникума обеспечивает условия для участия обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, спортивных секциях и творческих клубах, в олимпиадах профессионального мастерства.

Виды совместной деятельности с обучающимися и обучающимися данной категории, преподавателями:

№	Вид деятельности	Срок реализации	Ожидаемый результат
1.	Проведение спортивных праздников «День здоровья» (инвалиды и лица с ОВЗ являются участниками смешанных команд)	реализуется	Пропаганда здорового образа жизни, формирование толерантного отношения учащихся к инвалидам
2.	Организация и проведение городского акции «1000 добрых	реализуется	Сбор средств в поддержку инвалидов и

	дел»		лиц с ОВЗ, детей сирот
3.	Оказание юридической помощи обучающимся с ОВЗ и их родителям	реализуется	Консультирование обучающихся с ОВЗ и их родителей по вопросам обучения, защиты их прав и свобод
4	Обучение педагогов Ирбитского Политехникума по программам психолого-педагогического сопровождения инвалидов и лиц с ОВЗ	реализуется	Повышение квалификации педагогов
5	Участие в мероприятии «Территория трезвости (городской проект)»	реализуется	Пропаганда здорового образа жизни, формирование толерантного отношения учащихся к инвалидам
6	Участие в мероприятии Городские Акуловские чтения	реализуется	Формирование толерантного отношения учащихся к инвалидам
7	Организация и проведение Профориентационной работы со специальными-коррекционными образовательными школами «Профессиональный Квест»	реализуется	Консультирование обучающихся с ОВЗ и их родителей по вопросам обучения, защиты их прав и свобод, формирование толерантного отношения учащихся к инвалидам
8	Организация и проведение окружных, областных олимпиад по профессиям при участии лиц с ОВЗ	реализуется	Профессиональное становление личности, формирование толерантного отношения учащихся к инвалидам