

**Министерство образования Республики Мордовия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Мордовия «Инсарский аграрный техникум»**

Утверждено:
ГБПОУ Республики Мордовия
«Инсарский аграрный техникум»
директор


Н.И. Гулькин



Согласовано:
Педагогическим советом
ГБПОУ Республики Мордовия
«Инсарский аграрный техникум»

протокол от «30» июня 2023 г. № 6

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки

Профессия 13249 Кухонный рабочий

для лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования

Квалификация выпускника: кухонный рабочий

Утверждено протоколом
заседания методического
объединения ГБПОУ РМ
«Инсарский аграрный техникум»

от 26 июня 2023 г. № 6

Основная программа профессионального обучения разработана на основе Профессионального стандарта Индустрии питания Том 1: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013г., Приказ № 5 от 03.09.2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

Организация-разработчик: ГБПОУ РМ «Инсарский аграрный техникум»

Разработчики:

Петрова В.Н. – председатель методической комиссии;

Морозкина Н.М. – преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
Адаптированная образовательная программа - программа профессиональной подготовки профессии 13249 Кухонный рабочий	4
Нормативные документы для разработки АОП ПП	4
Общая характеристика АОП ПП	5
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
Область профессиональной деятельности выпускника	6
Виды профессиональной деятельности выпускника	7
Требования к результатам освоения АОП ПП	7
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ	12
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (умственная отсталость)	14

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа - программа профессиональной подготовки 13249 «Кухонный рабочий»

Адаптированная образовательная программа (АОП) - программа профессиональной подготовки для выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений реализуется в соответствии с государственным заданием, определенным Министерством образования Республики Мордовия (*государственная услуга «Реализация образовательных программ, адаптированных на основе программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья»*).

АОП ПП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- рабочий учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы предметов;
- программы учебной и производственной практики;
- комплекты оценочных средств.

Нормативные документы для разработки образовательной программы.

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ.
- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181 -ФЗ.
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения".
- Приказ Минобрнауки России от 27 июня 2014 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.
- 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».
- Квалификационная характеристика профессии 13249 Кухонный рабочий.

- Устав ГБПОУ РМ «Инсарский аграрный техникум»
- Правила приема обучающихся в ГБПОУ РМ «Инсарский аграрный техникум»
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РМ «Инсарский аграрный техникум»
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников техникума
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся ГБПОУ РМ «Инсарский аграрный техникум»

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн);
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. Утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830 вн.

Общая характеристика адаптированной образовательной программы.

Цель адаптированной образовательной программы:

- создать условия для овладения выпускником профессиональными компетенциями, способствующими его социальной адаптации;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, повышение их общей культуры.

Образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- формирование у обучающихся готовности к профессиональной деятельности.

Срок освоения образовательной программы - 1 г. 10 мес. на базе адаптированных общеобразовательных программ для лиц с ограниченными возможностями здоровья с присвоением квалификации: кухонный рабочий 2 разряда.

Требования к абитуриенту:

К освоению адаптированной профессиональной программы - программы профессиональной подготовки программы профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении).

Абитуриент при поступлении должен предъявить:

- документ, удостоверяющий личность;
- документ об образовании;

- при наличии - заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико- педагогической помощи, созданию специальных условий.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Область и объекты профессиональной деятельности выпускника:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталости. Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно- логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость: быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) рекомендуются следующие виды

труда:

- *по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач* - физический труд;
- *по форме организации трудовой и профессиональной деятельности* - регламентированный (с определённым распорядком работы);
- *по признаку основных орудий (средств) труда* - ручной труд, машинно-ручной труд;
- *по сфере производства* - преимущественно на предприятиях общественного питания.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- моющие и дезинфицирующие средства;
- хозяйственный инвентарь;
- технологическое оборудование;
- сырьё.

Виды профессиональной деятельности выпускника:

- выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;
- выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд.

Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы выпускник должен уметь (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

- мыть инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы с использованием моющих средств;
- содержать в чистоте ванну для мытья бочков, стеллажи для сушки бочков, поддонов, противней, разделочных досок и кухонного инвентаря;
- производить уборку обеденного зала, подсобных помещений, зоны приготовления пищи;
- утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
- следить за сохранностью посуды, за своевременной сдачей мягкого инвентаря и спецодежды в стирку;
- выполнять первичную обработку сырья для приготовления несложных блюд.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими и профессиональными компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Рационально организывает свою работу.
ОК 2.	Соблюдает личную гигиену.
ОК 3.	Взаимодействует с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД1	Убирать производственные помещения
ПК.1.1	Моет производственные помещения
ПК.1.2	Проводит дезинфекцию рабочих зон
ПК.1.3	Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте
ВПД 2	Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду
ПК.1.4	Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК.1.5	Чистит и раскладывает на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь
ПК.1.6	Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
ВПД 3	Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд
ПК 2.1.	Производить первичную обработку сырья.
ПК 2.2.	Готовить несложные блюда.

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Календарный учебный график

В годовом календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптивной образовательной программы - программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий», включая теоретическое обучение, производственное обучение и производственную практику, экзамены и каникулы.

Рабочий учебный план

Рабочий учебный план (Приложение 1) определяет порядок реализации АОП ПП, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;

- перечень, последовательность изучения и объем учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики;
- распределение по годам обучения и полугодиям различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объем времени государственной итоговой аттестации.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении АОП - программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. *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. *Консультации* предусматриваются в объеме 60 часов на учебную группу и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.

Рабочий учебный план составлен в соответствии с требованиями Профессионального стандарта по профессии «Кухонный рабочий».

Обязательная учебная нагрузка **2690** часов.

Учебная и производственная практика составляет **1368** часов (учебная - 792 часов, производственная - 576 часов).

Организация учебного процесса. Режим занятий.

Реализация образовательной программы по профессии Кухонный рабочий начинается 1 сентября, окончание - в соответствии календарным графиком учебного процесса.

Срок обучения составляет -1 год 10 месяцев, (а в каждом учебном году: 1 полугодие - 17 недель, 2 полугодие - 23 недели).

Учебный процесс в техникуме организуется в режиме шестидневной учебной недели.

Продолжительность учебных занятий - 45 минут, перемены между парами -10 минут, между уроками - 5 минут, после 4-х уроков предусмотрен обеденный перерыв 40 минут.

Максимальная недельная нагрузка учащегося составляет на 1 курсе - 34 часа, на 2 курсе – 35 часов. Каникулярное время составляет 11 недель (1 курс) и 2 недели (2 курс). В основе профессиональной подготовки - технология модульного обучения.

Образовательная программа предусматривает:

Обязательную подготовку: адаптационные дисциплины, общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули.

ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл

ОП.01 Организация рабочего места кухонного работника

ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда

ОП.03 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности

ОП.04 Деловая культура взаимодействия кухонного рабочего с коллегами и

руководителем

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

П.00 Профессиональный учебный цикл

ПМ.01 Уборка производственных помещений

ПМ.02 Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов

ПМ.03 Подготовка сырья и обработка продуктов

АД.00 Адаптационный цикл

АД. 01 Организация учебной деятельности

АД. 02 Психология личности и профессиональное самоопределение

АД. 03 Адаптивные информационные технологии

АД. 04 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

АД. 05 Физическое развитие и основы здорового образа жизни

АД. 06 Коммуникативный практикум

По дисциплине «Физическое развитие и основы здорового образа жизни» предусмотрено - 164 часа, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий. При умственной отсталости страдают такие сферы физического развития как координация, равновесие, согласованность движений, дифференцировка усилий и расстояния, мелкая моторика, разнообразные дефекты осанки, плоскостопие, при ДЦП - различные нарушения (спастика, контрактуры, параличи и др. заболевания ОДА).

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).

Введение адаптационных дисциплин вызвано необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников.

Особое внимание во время практики уделяется развитию профессионально значимых навыков и профессиональных компетенций.

Факультативы направлены на расширение профессиональных компетенций и возможности успешного трудоустройства выпускников.

Рабочие программы дисциплин и модулей представлены в Приложении 2.

Для получения более прочных знаний, умений и формированию профессиональных компетенций в графике учебного процесса предусмотрено чередование теоретического обучения, учебной практики и производственной практики.

Учебная и производственная практика

Производственное обучение и производственная практика проводятся с целью освоения обучающимися видов профессиональной деятельности, формирования общих и профессиональных компетенций.

Производственное обучение организуется в учебно-производственных мастерских техникума мастерами производственного обучения, производственная практика проходит на базе пищевых организаций на основе договорных отношений.

При реализации адаптированной образовательной программы - программы профессиональной подготовки предусмотрены учебная и производственная практики по профессиональным модулям:

ПМ.01 Уборка производственных помещений

Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой)

Проверять рабочее состояние уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы)

Правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.

Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств. Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств.

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (заготовочных цехов)

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (доготовочных цехов).

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (кондитерских цехов)

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (уборка залов)

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (складских помещений)

Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы)

Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов) Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов) Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов) Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов)

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов)

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов)

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений)

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов)

Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений

Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде.

ПМ.02 Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов

Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды

Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом

Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря

Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине

Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам

Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой)

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (металлической)

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической)

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной)

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой)

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной)

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (хрустальной)

Пользование чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря

Пользование моющими средствами при подготовке производственного инвентаря
Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря

Пользование чистящими средствами при подготовке кухонной посуды

Пользование моющими средствами при подготовке кухонной посуды

Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды

Обеспечение правильных условий хранения чистящих средств

Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств

Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде

ПМ.03 Подготовка сырья и обработка продуктов

Обработка традиционных видов овощей.

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

Учебная практика проводится в учебно-производственной лаборатории и столовой техникума в рамках профессионального модуля после выполнения программы по междисциплинарному курсу.

К производственной практике допускаются обучающиеся, успешно завершившие учебную практику. Производственная практика проходит как в стенах техникума, так и на базовых строительных предприятиях города.

Основными базами практики по профессии, с которыми у техникума оформлены договорные отношения, являются: столовая техникума, кафе г. Инсар.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Рабочая программа учебной и производственной практик входит в состав программы профессионального модуля, проходит процедуру согласования с работодателями.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Контроль и оценка (*промежуточная и итоговая аттестация*) результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) проводятся в соответствии с Программой аттестационных процессов в техникуме.

Промежуточная аттестация

Формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации учитывают ограничения здоровья. Формы и процедуры доводятся до сведения обучающихся в сроки, определённые Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РМ «Инсарский аграрный техникум»

Цель входного контроля - определение способностей обучающегося и его готовности к восприятию учебного материала. Формы входного контроля преподаватели разрабатывают самостоятельно с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных работ, контрольного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов, дифференцированных зачетов, экзаменов. При завершении изучения профессионального модуля - экзамен квалификационный. Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) по дисциплинам и междисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация (ИА) выпускников, завершающих обучение по профессии «Кухонный рабочий», является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки в полном объёме.

Итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ИА. В специальные условия могут входить:

- увеличение времени для подготовки ответа,
- формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

Для проведения ИА разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре её защиты.

Фонды оценочных средств

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

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно и фиксируются локальными актами, утвержденными директором.

ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по общепрофессиональным учебным дисциплинам и профессиональным модулям, рассматриваются на заседании методического объединения и согласуются с работодателями. ФОС по общеобразовательным и адаптационным учебным дисциплинам рассматриваются на заседании методического объединения.

ФОС ИА утверждаются техникумом после согласования с работодателем.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (умственная отсталость)

Кадровое обеспечение учебного процесса

При реализации основной программы профессиональной подготовки, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) в техникуме предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог-психолог, педагог-тьютор.

Педагог-психолог на основе заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами:

- устанавливает 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.

Преподаватель и мастер производственного обучения - основные участники образовательного процесса (осуществляют обучение). *Педагоги, имеют высшее и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю. Все педагоги, участвующие в образовательном процессе, прошли курсы повышения квалификации по образовательным программам подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*

Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптивная образовательная программа профессиональной подготовки «Кухонный рабочий» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (профессиональным модулям) учебного плана.

Обеспечивается доступ каждого обучающегося к библиотечным фондам. Во время факультативных занятий обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован основной и дополнительной учебной литературой, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Имеются учебные пособия, опорные схемы- конспекты, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и профессиональным модулям.

При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

Направление работы и методические приемы обучения:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки для кроссворда, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место - расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки).

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос - ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки).

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест).

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос - ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации адаптивной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения. Для организации учебного процесса имеются учебные кабинеты:

- № 202 - кабинет информатики и информационных технологий
- № 401 - кабинет охраны труда и основ безопасности жизнедеятельности
- № 303- кабинет общественных дисциплин
- № 301 - кабинет поварское дело
- № 102 - кабинет микробиологии, санитарии и гигиены
- № 105 - учебная кулинарная и кондитерская мастерская
- Библиотека
- Спортивный зал
- Актный зал

Характеристика социокультурной среды

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

Организационно-педагогическое сопровождение, направленное на контроль учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов, осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает в себя: контроль:

- за посещаемостью занятий;
- помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания;
- организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся;
- содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, ликвидации академических задолженностей;
- коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе;
- консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающегося с ОВЗ и инвалидов, коррекцию трудных ситуаций;
- периодические семинары и инструктажи для педагогов, методистов и иную деятельность. Организационно-педагогическое содействие осуществляется учебно-методическим управлением. В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:
- адаптация учебных программ и методов обучения;
- внедрение современных образовательных, в том числе коррекционных, и реабилитационных технологий;

- методическая поддержка;
- взаимодействие сопровождающих служб;
- снабжение адаптированными учебными материалами и пособиями.

Воспитательная работа

Техникум формирует профессионально-ориентированную учебную и социокультурную среду, создает условия, необходимые для становления конкурентоспособного специалиста и развития личности, способствует развитию социально-воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основные направления воспитательной работы определяются комплексным планом техникума и реализуются плановым порядком. Воспитательную работу осуществляют все педагогические работники. Общую координацию осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Воспитательные задачи техникума реализуются в совместной учебной и внеучебной, творческой и производственной деятельности обучающихся и педагогов.

Цель воспитательной среды: развитие личности обучающегося, владеющего общекультурными и профессиональными компетенциями, способного к адаптации в современной социокультурной среде, формирование политической и гражданской культуры; нравственности на основе общечеловеческих ценностей: правосознания, национальной и религиозной толерантности.

Задачи:

- формирование профессиональных качеств личности;
- формирование гражданско-патриотической позиции, социальной ответственности;
- формирование и развитие нравственных качеств личности;
- приобщение обучающихся к системе культурных ценностей;
- воспитание положительного отношения к труду;
- соблюдение норм коллективной жизни;
- формирование здорового образа жизни.

Воспитательная деятельность осуществляется по следующим направлениям:

- успешная адаптация студентов;
- развитие студенческого самоуправления;
- формирование у студентов профессионально-значимых качеств;
- развитие правосознания, духовно-нравственных качеств, эстетического вкуса;
- становление гражданина-патриота;
- трудовое и экологическое воспитание;
- воспитание здорового образа жизни.

Психолого-педагогическое сопровождение

Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ имеют право на получение профессионального образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, в том числе по индивидуальным учебным планам;

- на получение дополнительных, в том числе платных, образовательных услуг;
- на участие в управлении образовательной организацией, свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений.

Обучающиеся в техникуме инвалиды и лица с ОВЗ обеспечиваются стипендией, местами в общежитии и иными видами льгот в соответствии с его потребностями и

действующими нормативами. На основе действующего законодательства осуществляется материальное обеспечение детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих, из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.

Техникум обеспечивает вхождение обучающихся с ОВЗ в социальные взаимодействия студенческих объединений и волонтерского отряда в рамках применяемых мер по реабилитации, коммуникации и адаптации. Это помогает им успешно интегрироваться в студенческую среду, постепенно и планомерно развивать организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для студентов, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно включает в себя: изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений. Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется в рамках учебной и внеучебной работы социально-психологической службой техникума.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- разработка индивидуальных программ психологического сопровождения обучающихся;
- психологическая диагностика;
- психологическая помощь в форме консультаций и тренингов в групповой и индивидуальной форме;
- психологическая помощь преподавательскому составу;
- психологическая помощь семье.

Медицинско-оздоровительное сопровождение включает в себя: диагностику физического состояния обучающихся, сохранение здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- оценка состояния здоровья абитуриентов, уточнения показания и противопоказания по конкретной специальности;
- разработка индивидуальных программ медицинского сопровождения обучающихся в техникуме;
- согласование и координация своей деятельности с лечебными учреждениями;
- контроль состояния здоровья обучающихся, установка допустимых учебно-производственных нагрузок и режима обучения.

Социальное сопровождение включает в себя социальную поддержку обучающихся с ОВЗ и инвалидностью: содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения. Социальное сопровождение осуществляется администрацией, социальными педагогами и воспитателями общежития.

В рамках данного направления сопровождения решаются следующие задачи:

- координация и контроль работы всех сопровождающих служб;
- разработка индивидуальных программ социального сопровождения;
- социальная диагностика;
- осуществление социального патронажа;
- выявление группы «риска» с социальной точки зрения, проведение мероприятий по социальной реабилитации;

- консультирование по вопросам социальной защиты, льгот и гарантий, содействие реализации их прав;
- социальное обучение (социально-бытовым и социально-средовым навыкам);
- организация культурно-массовой и спортивно-оздоровительной работы;
- содействие рациональному трудоустройству выпускников в соответствии с приобретенной специальностью и квалификацией, сотрудничая со службой занятости и работодателями;
- отслеживание результатов трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников, выявление встречающихся им трудностей и проблем в профессиональной реабилитации