

бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Удмуртской Республики  
**«Ижевский торгово-экономический техникум»**  
Учебный центр профессиональных квалификаций

**Аннотация адаптированной образовательной программы  
профессионального обучения профессиональной подготовки по  
профессии 13249 Кухонный рабочий**

Наименование квалификации – **кухонный рабочий 2 разряда**

Нозология: **различные формы умственной отсталости (легкая)**

**1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессиональной подготовки**

Адаптированная программа профессиональной подготовки (далее АППП) – комплекс учебно - методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ).

Разработка и реализация АППП ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального обучения лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения лицам с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Нормативно-правовая основа разработки адаптированной программы по профессии **13249 Кухонный рабочий**:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ (ред. от 19.12.2016) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 03.05.2012 года № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011–2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 1297;

– Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013–2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15.05.2013 г. №792-р;

– Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.11.2015 г. N 1309;

– Постановление главного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2. 3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (вместе с «СанПиН 2.4.2.3286-15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...»);

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2016 г. № 336 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания»;

– Приказ Минтруда России от 04.08.2014 №5515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями, внесенными Минобрнауки России от 16.12.2013г. №1348);

– Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (с изменениями, внесенными приказом Росстандарта от 19 июня 2012г. № 112-ст);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №292 (в ред. от 26.05.2015г.) «Об

утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

### **Методическая основа разработки адаптированной программы профессиональной подготовки:**

– 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);

– Методические рекомендации ФГУ «Федеральный институт развития образования» Министерства образования и науки Российской Федерации по разработке адаптированных программ опережающего профессионального обучения (профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации), 2009г.

**Условия доступности объектов (учебный корпус и студенческое общежитие) и прилегающей к профессиональной образовательной организации территории, входных путей, путей перемещения внутри зданий для обучающихся с различными формами умственной отсталости (легкая):**

- возможность беспрепятственного входа в объекты и выхода из них;
- возможность самостоятельного передвижения по территории объекта в целях доступа к месту предоставления услуги, в том числе с помощью работников объекта, предоставляющих услуги, ассистивных и вспомогательных технологий;
- возможность посадки в транспортное средство и высадки из него перед входом в объект, в том числе, при необходимости, с помощью работников объекта;
- содействие инвалиду при входе в объект и выходе из него, информирование инвалида о доступных маршрутах общественного транспорта;
- доступность путей движения в прилегающей к профессиональной организации территории;
- наличие специальных мест в аудиториях профессиональной образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- наличие оборудования в каждом учебном помещении по 1 - 2 месту для обучающихся по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

**Условия доступности услуг в соответствии с требованиями, установленными законодательными и иными нормативными правовыми актами:**

- оказание инвалидам помощи, необходимой для получения в доступной для них форме информации о правилах предоставления услуги, в том числе об оформлении необходимых для получения услуги документов, о совершении ими других необходимых для получения услуги действий;
- предоставление бесплатно учебников и учебных пособий, иной учебной литературы, а также специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования;
- оказание работниками органов и организаций, предоставляющих услуги в сфере образования, иной необходимой инвалидам помощи в преодолении барьеров, мешающих получению услуг в сфере образования и использованию объектов наравне с другими лицами;
- другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися инвалидами и (или) обучающимися с ОВЗ.

**Перечень оборудования БПОУ УР «ИТЭТ» для обучения слушателей:**

- для создания специализированных адаптированных кабинетов для обучающихся с инвалидностью разных нозологий приобретены:
  - ✓ мультимедиа комплект (интерактивная доска, проектор, крепление для проектора, кабель) – 1 комплект,
  - ✓ мультимедиа комплект интерактивный мобильный (интерактивная доска, активный лоток, акустика, проектор, мобильная стойка) – 4 комплекта,
  - ✓ проектор 1 единица,
  - ✓ документ-камера для всех нозологий - 6 единиц,
  - ✓ персональный компьютер – 14 единиц,
  - ✓ ноутбук 1 единица;
- для проведения реабилитационных мероприятий:
  - ✓ индикаторный комплекс для обучения диафрагмальному дыханию и навыкам психофизиологической саморегуляции по методу БОС «Волна» – 1 комплект.
- для организации образовательной деятельности с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий приобретены:
  - ✓ ноутбук - 2 единицы,
  - ✓ электронная библиотечная система IPRbooks, включает в себя более 120 000 наименований изданий и имеет доступ к электронным базами 22 российских библиотек, содержит модуль – «Коррекционная педагогика», позволяет работать в онлайн и офлайн режимах, имеет экспертное заключение о ее соответствии требованиям доступности для людей с ограниченными возможностями здоровья – 1 комплект,
  - ✓ учебно-методические комплексы для целей инклюзивного и дистанционного профессионального образования по

специальностям («Поварское и кондитерское дело», «Технология продукции общественного питания», «Гостиничное дело», «Операционная деятельность в логистике», «Коммерция», «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, «Технология молока и молочных продуктов», по специальности бухгалтерский учет) – 8 комплектов;

## **2. Нормативный срок освоения адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий**

Нормативный срок освоения адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий для обучающихся с различными формами умственной отсталости (легкая) с учетом их индивидуальных психофизиологических особенностей, уровня знаний и умений составляет 10 месяцев, в том числе:

объем учебной нагрузки — 272 академических часа, из них обязательные аудиторные – 184 часа (в том числе лабораторные - 20, практические - 72), учебная практика – 80 часов.

Учебная практика организуется рассредоточено в лаборатории Учебный кулинарный цех БПОУ УР «ИТЭТ», который оснащен необходимым оборудованием и инвентарем, а также внеаудиторно по индивидуальному заданию преподавателя.

Расписание занятий согласовывается БПОУ УР «ИТЭТ» с образовательным учреждением, обучающиеся которого осваивают программу профессиональной подготовки.

Продолжительность одного академических часа - 40 мин.

## **3. Требования к обучающемуся.**

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Реализация АППП осуществляется в соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательной программы профессионального обучения, заключаемым БПОУ УР ИТЭТ с образовательными организациями г. Ижевска, в том числе с коррекционными.

#### **4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной программы профессиональной подготовки**

\* Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» § 15. Кухонный рабочий 2-го разряда

##### **Характеристика работ:**

Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

Слушатели в ходе освоения программы профессиональной подготовки должны:

##### **знать:**

- характеристику профессии «Кухонный рабочий»;
- функции кухонного рабочего;
- служебные обязанности кухонного рабочего;
- организацию текущей работы;
- организацию рабочего места;
- правила личной гигиены работников предприятий общественного питания;
- назначение и виды спецодежды;
- назначение и виды спецобуви и средства защиты рук;
- особенности организации рабочих мест в овощном цехе;
- классификацию оборудования овощного цеха;
- особенности организации рабочих мест в мясном цехе;
- классификацию оборудования мясного цеха;
- особенности организации рабочих мест в рыбном цехе;
- особенности организации работы горячего цеха;
- классификацию теплового оборудования горячего цеха;
- особенности организации работы холодного цеха;
- особенности организации складского хозяйства;
- особенности организации моечной столовой посуды;

- особенности работы раздаточной и моечной кухонной посуды;
- санитарно-гигиенический режим в пищеблоке;
- требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков;
- классификацию моющих и чистящих средств для уборки в пищеблоке;
- правила приготовления моющих рабочих растворов;
- ТБ при пользовании средствами бытовой химии;
- классификацию инвентаря и приспособлений для уборки;
- правила ухода за кухонным электрооборудованием, кухонными механическими приспособлениями;
- требования к оборудованию пищеблока;
- требования к инвентарю, посуде пищеблока;
- правила маркировки разделочных досок, кухонного инвентаря;
- режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке;
- требования к моечной посуде после окончания работы;
- требования к инвентарю моечной после окончания работы;
- правила обращения с пищевыми отходами;
- технику безопасности при проведении санитарной обработки;
- правила проведения дезинфекции;
- правила хранения химических дезинфицирующих средств;
- классификацию уборочного инвентаря для мытья полов;
- правила маркировки уборочного инвентаря;
- виды уборки.

**должен уметь:**

- рассказать о порядке мытья полов;
- пользоваться средствами защиты при мытье полов;
- пользоваться моющими средствами для мытья полов, соблюдая инструкцию на упаковке;
- рассказать о правилах уборки производственных столов;
- осуществлять уборку производственных столов, согласно инструкционной карте;
- рассказать о правилах мытья стеллажей для сушки кухонного инвентаря;
- осуществлять мытье стеллажей для сушки кухонного инвентаря, согласно инструкционной карте;
- рассказать технологию уборки поверхностей стен и дверей;
- осуществлять уборку поверхностей стен и дверей, согласно инструкционной карте;
- рассказать правила уборки пыли с плинтусов, радиаторов отопления;
- осуществлять уборку пыли с плинтусов, радиаторов отопления, согласно инструкционной карте;
- рассказать правила удаления пыли с откосов и подоконников;

- осуществлять удаление пыли с откосов и подоконников, согласно инструкционной карте;
- рассказать технологию уборки стеклянных и зеркальных поверхностей;
- осуществлять уборку стеклянных и зеркальных поверхностей, согласно инструкционной карте;
- технологию приготовления мясного бульона;
- технологию приготовления рыбного бульона;
- технологию приготовления грибного и овощного бульонов;
- технологию приготовления холодных супов;
- технологию приготовления отварных овощей;
- технологию приготовления припущенных овощей;
- технологию приготовления жареных овощей.