

**Министерство сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей
промышленности Тверской области
ГБПОУ «Торопецкий колледж»**

«Согласовано»
Управляющая ООО «Мир вкуса»
_____ Лисовская М.И.

«Утверждаю»
Директор колледжа _____
_____ Гапаненок Ю.С.

**АДАптированная образовательная программа
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2022 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Торопецкий колледж» по профессии: 13249 «Кухонный рабочий» 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; «Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма 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)"); Письма Минпросвещения России от 08.09.2022 г. № 05-1597; Методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Торопецкий колледж»

Состав рабочей группы:

Заместитель директора по учебной работе Гнутова Нина Ивановна

Методист Зима Лариса Николаевна

Председатель МО общепрофессиональных дисциплин и ПМ Стальнова Светлана Ильинична

Председатель МО общеобразовательных дисциплин Иванова Людмила Всеволодовна

Мастер производственного обучения Киргизова Ольга Васильевна

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	
	1.1.	Область применения программы
	1.2.	Нормативные документы для разработки программы
	1.3.	Общая характеристика программы
		1.3.1. Цели программы
		1.3.2. Срок освоения программы
		1.3.3. Условия приема в образовательное учреждение
		1.3.4. Востребованность выпускников
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
3.	Требования к результатам освоения программы	
	3.1.	Виды профессиональной деятельности и требования к знаниям и умениям.
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий»	
	4.1.	Учебный план
	4.2.	Рабочие программы учебных дисциплин, производственного обучения и производственной практики. (Приложение 1).
5.	Фактическое ресурсное обеспечение программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий».	
	5.1.	Кадровое обеспечение.
	5.2.	Материально-техническое обеспечение.
	5.3.	Информационно-библиотечное обеспечение.
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения слушателями программы по профессии 13249 «Кухонный рабочий».	
	6.1.	Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация по профессии 13249 «Кухонный рабочий».
	6.2.	Итоговая аттестация выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий».
7.	7.1.	Программа воспитания профессии 13249 «Кухонный рабочий».
	7.2.	Календарный план воспитательной работы

1. Общие положения.

1.1 Область применения программы.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Торопецкий колледж» по профессии: 13249 «Кухонный рабочий» предназначена для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по очной форме, без получения общего или среднего общего образования.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения определяет объем и содержание обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, программ производственного обучения и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки слушателей с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также мониторинга потребностей работодателей.

1.2 Нормативные документы

Нормативную правовую основу разработки программы профессионального обучения (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минобрнауки России от 27.10.2015 № 1224 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292»;
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830 вн);
- письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 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 оснащённости образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N06-2412вн);
- письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017, Выпуск № 51 ЕТКС утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 (кухонный рабочий);
- «Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по

вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

- Письма Минпросвещения России от 08.09.2022 г. № 05-1597; Методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

- Устав ГБПОУ «Горопецкий колледж»

1.3 Общая характеристика программы

Используемые термины, определения, сокращения

В адаптированной образовательной программе профессионального обучения, для лиц с интеллектуальными нарушениями используются следующие термины, определения, сокращения:

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Инвалид – лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

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

Психолого-медико-педагогическая комиссия (ПМПК) – комиссия для выявления детей с ограниченными возможностями здоровья и (или) отклонениями в поведении, проведения их комплексного обследования и подготовки рекомендаций по оказанию детям психолого-медико-педагогической помощи и организации их обучения и воспитания.

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.

Специальные условия для получения профессионального обучения обучающимися ОВЗ и инвалидами – условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, 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 необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных

коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания образовательных организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

АОППО – адаптированная основная программа профессионального обучения;

Обучающийся с ОВЗ – обучающийся с ограниченными возможностями здоровья;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

СК – специальная компетенция;

АУД – адаптированная учебная дисциплина; ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПП – профессиональная подготовка.

Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с нарушением интеллекта (умственной отсталостью)

Умственная отсталость — это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Степень выраженности интеллектуальной неполноценности коррелирует (соотносится) со сроками, в которые возникло поражение ЦНС – чем оно произошло раньше, тем тяжелее последствия. Также степень выраженности интеллектуальных нарушений определяется интенсивностью воздействия вредных факторов. Нередко умственная отсталость отягощена психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации медицинского сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях.

Развитие ребенка с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), хотя и происходит на дефектной основе и характеризуется замедленностью, наличием отклонений от нормального развития, тем не менее, представляет собой поступательный процесс, приносящий качественные изменения в познавательную деятельность детей и их личностную сферу. Затруднения в психическом развитии детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности (слабостью процессов возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушением взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.). В подавляющем большинстве случаев интеллектуальные нарушения, имеющиеся у обучающихся с умственной отсталостью, являются следствием органического поражения ЦНС на ранних этапах онтогенеза. Негативное влияние органического поражения ЦНС имеет системный характер, когда в патологический процесс оказываются вовлеченными все стороны психофизического развития ребенка: мотивационно-потребностная, социально-личностная, моторно-двигательная; эмоционально-волевая сферы, а также когнитивные процессы — восприятие, мышление, деятельность, речь и поведение. Последствия поражения ЦНС выражаются в задержке сроков возникновения и незавершенности возрастных психологических новообразований и, главное, в неравномерности, нарушении целостности психофизического развития. Все это, в свою очередь, затрудняет включение ребенка

в освоение пласта социальных и культурных достижений общечеловеческого опыта традиционным путем. В структуре психики такого ребенка в первую очередь отмечается

недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью.

При умственной отсталости страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является мышление, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению.

Развитие всех психических процессов у детей с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) отличается качественным своеобразием. Относительно сохранной у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) оказывается чувственная ступень познания — ощущение и восприятие. Но и в этих познавательных процессах сказывается дефицитарность: неточность и слабость дифференцировки зрительных, слуховых, кинестетических, тактильных, обонятельных и вкусовых ощущений приводят к затруднению адекватности ориентировки детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в окружающей среде. Нарушение объема и темпа восприятия, недостаточная его дифференцировка, не могут не оказывать отрицательного влияния на весь ход развития ребенка с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Особая организация учебной и внеурочной работы, основанной на использовании практической деятельности; проведение специальных коррекционных занятий не только повышают качество ощущений и восприятий, но и оказывают положительное влияние на развитие интеллектуальной сферы, в частности овладение отдельными мыслительными операциями. Меньший потенциал у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обнаруживается в развитии их мышления, основу которого составляют такие операции, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация. Эти мыслительные операции у этой категории обучающихся обладают целым рядом своеобразных черт, проявляющихся в трудностях установления отношений между частями предмета, выделении его существенных признаков и дифференциации их от несущественных, нахождении и сравнении предметов по признакам сходства и отличия и т. д. Из всех видов мышления (наглядно-действенного, наглядно-образного и словесно-логического) у обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в большей степени недоразвито словесно-логическое мышление. Это выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта. Обучающимся присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: зачастую, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия.

Использование специальных методов и приемов, применяющихся в процессе коррекционно-развивающего обучения, позволяет оказывать влияние на развитие различных видов мышления обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), в том числе и словесно-логического. Особенности восприятия и осмысления детьми учебного материала неразрывно связаны с особенностями их памяти. Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) также отличается целым рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; позже, чем у нормальных сверстников, формируется произвольное запоминание, которое требует многократных повторений. Менее развитым оказывается логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть

сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала. Использование различных дополнительных средств и приемов в процессе коррекционно-развивающего обучения (иллюстративной, символической наглядности; различных вариантов планов; вопросов педагога и т. д.) может оказать значительное влияние на повышение качества воспроизведения словесного материала.

Вместе с тем, следует иметь в виду, что специфика мнемической деятельности во многом определяется структурой дефекта, сужением объема, малой устойчивостью, трудностями его распределения, замедленностью переключения. В значительной степени нарушено произвольное внимание, что связано с ослаблением волевого напряжения, направленного на преодоление трудностей, что выражается в неустойчивости внимания. Также в процессе обучения обнаруживаются трудности сосредоточения на каком-либо одном объекте или виде деятельности. Однако, если задание посилено и интересно, то внимание может определенное время поддерживаться на должном уровне. Под влиянием специально организованного обучения и воспитания объем внимания и его устойчивость значительно улучшаются, что позволяет говорить о наличии положительной динамики.

Для успешного обучения необходимы достаточно развитые представления и воображение. Представлениям детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) свойственна недифференцированность,

фрагментарность, уподобление образов, что, в свою очередь, сказывается на узнавании и понимании учебного материала. Воображение как один из наиболее сложных процессов отличается значительной несформированностью, что выражается в его примитивности, неточности и схематичности. Отмечаются недостатки в развитии речевой деятельности, физиологической основой которых является нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами, что, в свою очередь, проявляется в недоразвитии всех сторон речи: фонетической, лексической, грамматической и синтаксической. Таким образом, для обучающихся с умственной отсталостью характерно системное недоразвитие речи. Недостатки речевой деятельности этой категории обучающихся напрямую связаны с нарушением абстрактно-логического мышления. Однако в повседневной практике такие дети способны поддержать беседу на темы, близкие их личному опыту, используя при этом несложные конструкции предложений.

Моторная сфера детей с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями), как правило, не имеет выраженных нарушений. Наибольшие трудности обучающиеся испытывают при выполнении заданий, связанных с точной координацией мелких движений пальцев рук. В свою очередь, это негативно сказывается на овладении письмом и некоторыми трудовыми операциями.

Психологические особенности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются и в нарушении эмоциональной сферы. При легкой умственной отсталости эмоции в целом сохранены, однако они отличаются отсутствием оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностностью. Отсутствуют или очень слабо выражены переживания, определяющие интерес и побуждение к познавательной деятельности, а также с большими затруднениями осуществляется воспитание высших психических чувств: нравственных и эстетических. Волевая сфера учащихся с умственной

отсталостью (интеллектуальными нарушениями) характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью. Они предпочитают выбирать путь, не требующий волевых усилий, а вследствие непосильности предъявляемых требований, у некоторых из них развиваются такие отрицательные черты личности, как негативизм и упрямство. Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы школьников с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) оказывают отрицательное влияние на характер их деятельности, в особенности произвольной, что выражается в недоразвитии мотивационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы. Эти недостатки особенно ярко проявляются в учебной деятельности, поскольку учащиеся приступают к ее выполнению без необходимой предшествующей ориентировки в задании и, не сопоставляя ход ее выполнения, с конечной целью. В процессе выполнения учебного задания они часто уходят от правильно начатого выполнения действия, «соскальзывают» на действия, произведенные ранее, причем осуществляют их в прежнем виде, не учитывая изменения условий. Вместе с тем, при проведении длительной, систематической и специально организованной работы, направленной на обучение их целеполаганию, планированию и контролю, им оказываются доступны разные виды деятельности:

Следует отметить независимость и самостоятельность в уходе за собой, благодаря овладению необходимыми социально-бытовыми навыками. Нарушения высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обуславливают формирование некоторых специфических особенностей личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Специфическими особенностями межличностных отношений является: высокая конфликтность, сопровождаемая неадекватными поведенческими реакциями; слабая мотивированность на установление межличностных контактов и пр. Снижение адекватности во взаимодействии со сверстниками и взрослыми людьми обуславливается незрелостью социальных мотивов, неразвитостью навыков общения обучающихся, а это, в свою очередь, может негативно сказываться на их поведении.

Таким образом, педагогические условия, созданные в образовательной организации для обучающихся с умственной отсталостью, должны решать как задачи коррекционно-педагогической поддержки ребенка в образовательном процессе, так и вопросы его социализации, тесно связанные с развитием познавательной сферы и деятельности, соответствующей возрастным возможностям и способностям обучающегося. Необходима система коррекционных мероприятий в процессе специально организованного обучения, опирающегося на сохраненные стороны психики учащегося с умственной отсталостью, учитывающее зону ближайшего развития.

1.3.1 Цели программы.

Программа профессионального обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Торопецкий колледж» по профессии 13249 «Кухонный рабочий» учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью программы профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий» является организация деятельности слушателей по овладению трудовыми функциями, трудовыми действиями, умениями, знаниями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработки сырья.

1.3.2 Срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Образовательная база приема, для обучающихся с нарушением интеллекта	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения АООП в очной форме получения образования
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (с легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования	Кухонный рабочий 2 разряда	1 год 10 месяцев

1.3.3 Условия приема в образовательное учреждение

Лица с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта при поступлении на обучение по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий должны предоставить следующие документы:

- оригинал документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал документа об обучении и (или) квалификации, свидетельство общеобразовательного учреждения реализующего АООП для обучающихся с нарушением интеллекта;
- 4 фотографии 3×4;
- заключение психолога - медико - педагогической комиссии с рекомендацией по конкретной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения;
- медицинскую справку, содержащую сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей, специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным Приказом Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и(или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62278);
- дополнительные документы для абитуриента инвалида поступающего на адаптированную профессиональную программу;
- индивидуальная программа реабилитации с рекомендацией об обучении по конкретной профессии, содержащая информацию о необходимых специальных условиях обучения и сведения относительно рекомендованных условий и видов труда; справка медико-специальной экспертизы (МСЭ).

Трудоемкость освоения слушателями программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» составляет: на базе специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида – 2871 час за весь период обучения.

Трудоемкость программы включает освоение слушателями дисциплин общеобразовательной подготовки, адаптационных дисциплин, общепрофессиональных и профессиональных дисциплин, производственного обучения, производственной практики, промежуточной аттестации, итоговой государственной аттестации.

Условия приема в образовательное учреждение.

Лица, поступающие на обучение по профессии 13249 «Кухонный рабочий», должны иметь документ об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения VIII вида или свидетельство об обучении в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.3.4. Востребованность выпускников

Выпускники по профессии 13249 «Кухонный рабочий» востребованы на предприятиях г. Торопец и Торопецкого района различных форм собственности: ООО «Кривитеск», ООО «Мир вкуса», ООО «Надежда», МБОУ ТР СОШ № 1, МБОУ ТР СОШ № 2, МБОУ ТР ДОУ № 2, МБОУ ТР ДОУ № 3.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников программы профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Область профессиональной деятельности выпускника: эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- производственные помещения предприятий питания;
- оборудование предприятий питания;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- техническая и технологическая документация;
- моющие средства;
- пищевое сырье для приготовления блюд.

Виды профессиональной деятельности выпускника:

- уборка производственных помещений;
- подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды;
- подготовка столовой посуды и приборов.

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии: кухонный рабочий.

Возможные места работы: кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания.

Режимы работы: гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; ненормированный или неполный рабочий день; питание по месту работы.

Условия допуска к работе: наличие личной медицинской книжки.

3. Требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

3.1. Виды профессиональной деятельности, требования к знаниям и умениям.

Вид профессиональной деятельности	Требования к знаниям и умениям
Уборка производственных помещений	В результате освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

слушатель должен уметь:

- 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;
- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

В результате освоения основной образовательной программы профессиональной подготовки

слушатель должен знать:

- структуру и планировку производственных помещений;
- виды поверхностей стен и полов производственных помещений;
- правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений;
- правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;
- виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений;
- инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений;
- средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения;
- важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению;
- рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы;
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений;
- возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии;
- требования к технике безопасности при уборке производственных помещений;
- требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений;
- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

	<p>- внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.</p>
<p>Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды</p>	<p>В результате освоения основной образовательной программы профессиональной подготовки слушатель должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды; – пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; – чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; – обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. <p>В результате освоения основной образовательной программы профессиональной подготовки слушатель должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики. – требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды. – правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды. – правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом. – виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. – правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. – требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. – правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. – рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. – требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

	<ul style="list-style-type: none"> – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. – правила утилизации отходов.
<p>Подготовка столовой посуды и приборов</p>	<p>В результате освоения основной образовательной программы профессиональной подготовки слушатель должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов; – пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов; – соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов; – чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; – обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. <p>–</p> <p>В результате освоения основной образовательной программы профессиональной подготовки слушатель должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила чистки разных видов поверхностей; – правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом; – виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; – правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; – требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; – типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов; – рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов; – требования санитарии и гигиены при подготовке

	<p>столовой посуды и приборов;</p> <ul style="list-style-type: none">– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;– требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов;– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов.
--	---

Требования к результатам освоения АОППО

Выпускник, освоивший адаптированную образовательную программу профессионального обучения, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

1 Уборка производственных помещений

ПК 1.1. Моет производственные помещения.

ПК 1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон.

ПК 1.3. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте

2 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.

ПК 2.1. Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.2. Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.3. Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

3 Подготовка столовой посуды и приборов.

ПК 3.1. Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.

ПК 3.2. Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг.

Выпускник, освоивший АОППО и основные виды профессиональной деятельности должен знать, уметь, согласно Тарифно-квалификационный справочнику работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск 51](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, [Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»](#))

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Адаптированный учебный план

Адаптированный учебный план (Приложение 1) определяет следующие характеристики образовательной программы профессиональной подготовки:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и полугодиям безотносительно к обязательному распределению часов в неделю;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим);

Адаптированная образовательная программа предусматривает общеобразовательную подготовку:

- гуманитарный цикл;
 - естественнонаучный;
 - адаптационный цикл;
- и профессиональную подготовку:
- общепрофессиональный цикл,
 - профессиональный цикл, а также разделы:
 - учебная практика;
 - производственная практика;
 - промежуточная аттестация;
 - итоговая аттестация.

Адаптационный учебный цикл включает в себя адаптационные учебные дисциплины, направленные на личностное развитие и социализацию обучающихся синтеллектуальными нарушениями.

Адаптированный календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график входит в состав учебного плана.

Адаптированные рабочие программы дисциплин

Адаптированные рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке адаптированных рабочих программ учебных дисциплин, практик, рассмотрены и одобрены методическим объединением и утверждены заместителями директора по УР колледжа (Приложение 2).

Адаптированные рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование разделов, циклов, дисциплин	Приложение
ОУД.00.	<i>Общеобразовательная подготовка</i>	
	<i>Гуманитарный цикл</i>	
ОУД.01.	Русский язык	<i>Приложение 2</i>
ОУД.03.	Основы безопасности жизнедеятельности	<i>Приложение 2</i>
ОУД 04	Основы трудового законодательства	<i>Приложение 2</i>
ОУД.05.	Физическая культура	<i>Приложение 2</i>
	<i>Естественнонаучный цикл</i>	
ОУД.02.	Математика	<i>Приложение 2</i>
АД.00	<i>Адаптационный цикл</i>	
АД.01.	Этика и психология общения	<i>Приложение 2</i>
АД.02.	Основы экономических знаний	<i>Приложение 2</i>
АД.03.	Социальная адаптация на рынке труда	<i>Приложение 2</i>
2.	Профессиональная подготовка	
ОП. 00	<i>Общепрофессиональный цикл</i>	
ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места предприятий общественного питания	<i>Приложение 2</i>
ОП.02	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	<i>Приложение 2</i>
ОП.03	Охрана труда, производственная санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	<i>Приложение 2</i>
ОП.04	Технология обработки и мытья посуды и оборудования	<i>Приложение 2</i>
ОП.05	Технология механической кулинарной обработки сырья	<i>Приложение 2</i>
ОП.06	Основы кулинарии	<i>Приложение 2</i>

4.1 Учебный план

(Приложение 1)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Торопецкий колледж»

по адаптированной профессиональной образовательной программе

профессионального обучения для лиц с нарушениями интеллектуальных функций

13249 Кухонный рабочий

Период обучения: 2022-2023 гг.

Квалификация: **Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения

на базе специального коррекционного
образования (для лиц с нарушениями интеллектуальных функций)

1год 10 месяцев

13249 Кухонный рабочий

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	17 (нед.) 510 ч.	19 нед(570 ч.).	3 нед(90 ч.)	-.	-	11 нед.	50 нед
2 курс	16 нед(480 ч.)	20 нед(600 ч.)	4 нед(120 ч.)	-	1 нед	2 нед	43нед
Всего	33 (нед) 990 ч.	39 нед.(1170 ч.)	7 нед.(210 ч.)	-	1 нед.	13 нед	93 нед

**3. План учебного процесса для ОП профессиональной подготовки:
13249 Кухонный рабочий**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		2 курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
О.00	Общеобразовательный цикл		516	172	344	252	114	124	70	36
ОУД01	Русский язык	ДЗ	54	18	36	18	18	18	0	0
ОУД02	Математика	ДЗ	48	16	32	22	32	0	0	0
АД 01	Этика и психология общения	ДЗ	90	30	60	26		60	0	0
ОУД03	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	60	20	40	28	30	10	0	0
ОУД04	Основы трудового законодательства	ДЗ	54	18	36	18	0	0	36	0
ОУД05	Физкультура	ДЗ	210	70	140	140	34	36	34	36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		2355	325	2232	1708	396	570	440	624
ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места предприятий общественного питания	дз	78	26	52	26	0	0	30	22
ОП.02	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	57	19	38	20	0	38	0	0
ОП.03	Охрана труда, производственная санитария и гигиена на	ДЗ	96	32	64	32	64	0	0	0

	предприятиях общественного питания									
АД.02	Основы экономических знаний	ДЗ	54	18	36	20	0	0	0	36
АД.03	Социальная адаптация на рынке труда	ДЗ	54	18	36	24	0	0	0	36
ОП 04	Технология обработки и мытья посуды и оборудования	ДЗ	153	51	102	52	30	72	0	0
ОП.05	Технология механической кулинарной обработки сырья	ДЗ	210	70	140	70	0	40	20	80
УП.01	Учебная практика	ДЗ	570	0	570	570	270-9 нед	300-10 нед		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	90	0	90	90	0	90		
ОП. 06	Основы кулинарии	ДЗ	273	91	182	84	32	30	120	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ	600		600	600			270-9 нед	330-11н ед.
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	120		120	120				120-4 нед
Всего			2871	497	2374	1960	510	694	510	660
ИА	Итоговая аттестация							-		1 нед
Итоговая аттестация: Выпускная практическая работа						дисциплин и МДК	7	9	5	5
						учебной практики	9 нед	10	9	11
						производств. практики	0	3нед		4
						дифф. зачетов	8	11	6	5
						зачетов	0	0	0	0

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для профессиональной подготовки по профессии 3249 «Кухонный рабочий»

№	Наименование
1.	Кабинеты:
	общеобразовательных дисциплин; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.
2.	Цеха:
	учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех
3.	Спортивный комплекс:
	спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
4.	Залы:
	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет; актовый зал.

Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Торопецкий колледж» разработан на основе:

- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минобрнауки России от 27.10.2015 № 1224 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292»;
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830 вн);
- Письма Минобрнауки России от 18.03.2014 № 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 оснащённости образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N06-2412вн);
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- Единого тарифно-квалификационный справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017, Выпуск № 51 ЕТКС утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 (кухонный рабочий);
- 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»;

- Устава ГБПОУ «Торопецкий колледж»

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и образовательной программой по профессии 13249 Кухонный рабочий:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану;
- общая продолжительность каникул - 13 недель, в том числе:
 - на 1 курсе - 11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели;
 - на 2 курсе - 2 недели в зимний период;
- продолжительность учебной недели - пятидневная в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3.1186-03;
- продолжительность академического часа - 45 минут, занятия проводятся парами;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателей составляет 30 академических часов в неделю;
- формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определены Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации слушателей по программам профессионального обучения» ГБПОУ «Торопецкий колледж»;
- производственное обучение, продолжительностью 39 недель (1170 часов), осуществляется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, продолжительность 1 занятия производственного обучения - 6 часов; производственная практика, общей продолжительностью 7 недель (210 часов) проводится концентрированно по завершению первого и второго годов обучения на предприятиях, в соответствии с заключенными договорами на практику, продолжительность рабочего дня во время производственной практики - 6 часов; производственная практика проходит на основании заключенных договоров с предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки слушателей;
- система оценок, форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации определены Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации ГБПОУ «Торопецкий колледж»;
- итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена (практическая квалификационная работа и теоретический экзамен (проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований));
- консультации проводятся по учебным предметам. Формы проведения консультаций: групповые (письменные, устные), индивидуальные (письменные, устные), проводятся по мере возникновения трудностей в освоении учебного материала или при выполнении заданий для самостоятельной работы у отдельных слушателей.

5.Фактическое ресурсное обеспечение программы профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

5.1. Кадровое обеспечение.

Реализация программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее образование.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин. Преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, проходят курсы повышения квалификации, в том числе в форме стажировок на предприятиях, сферой деятельности которых является организация общественного питания в Торопецком районе не реже 1 раза в 3 года.

5.2. Материально-техническое обеспечение.

В целях реализации программы профессиональной подготовки ГБПОУ «Торопецкий колледж» располагает достаточной материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и практической работы слушателей, предусмотренных учебным планом и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

В компьютерном классе имеется необходимое программное обеспечение. Уровень обеспеченности компьютерами в техникуме отвечает лицензионным требованиям.

5.3 Информационно-библиотечное обеспечение.

Программа профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным циклам.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине на одного слушателя, вышедшие за последние 5 лет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным (электронным) изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Слушателям предоставляется возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения слушателями программы по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Оценка качества освоения слушателями программы по профессии 13249 «Кухонный рабочий» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

6.1 Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся в соответствии с Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации слушателей по программам профессиональной подготовки» ГБПОУ «Торопецкий колледж»

6.2. Итоговая аттестация выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Итоговая аттестация выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий» является обязательной, осуществляется после освоения программы в полном объеме и проводится в виде выпускного квалификационного экзамена (практическая квалификационная работа и теоретический экзамен (проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований)).

7. Рабочие программы учебных дисциплин (Приложение 2)

7.1 Программа воспитания по профессии 13249 Кухонный работник (Приложение 3)

7.2 Календарный план воспитательной работы (Приложение 4)