

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ АЛТАЙ
АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ АЛТАЙ
«Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий»



Утверждаю:
Директор АПОУ РА «ТОТ»
Н.С.Лукьянова

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки)
по профессии:
13249 Кухонный рабочий
(код, наименование профессии)

для лиц с ограниченными возможностями здоровья
(с легкой формой умственной отсталости).

Квалификация Кухонный рабочий, 2 разряд

Нормативный срок обучения: 10 месяцев
Форма обучения: очная

с.Усть-Кокса, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Определение	
1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии	
1.3. Общая характеристика ППКРС	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
2.1. Область профессиональной деятельности	
2.2. Объекты профессиональной деятельности	
2.3. Виды профессиональной деятельности	
3. Требования к результатам освоения программы	6
3.1. Виды профессиональной деятельности, требования к знаниям, умениям, практическому опыту.	
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательной деятельности	15
4.1. Учебный план	
4.2. Календарный учебный график	
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	
4.4. Программы практик	
4.5. Государственная итоговая аттестация выпускников	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Определение

Основная образовательная программа профессионального обучения (далее – ОПОП) по профессии **13249 Кухонный рабочий** составлена в соответствии с профессиональным стандартом индустрии питания (2-й разряд).

Программам регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии, включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ОПОП адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой формой умственной отсталости) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

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

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной и производственной практик.

Используемые сокращения

ОПОП (ОПОП ПО (ПП) - основная профессиональная образовательная программа – программа профессионального обучения (профессиональной подготовки);

АД – адаптационная дисциплина;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ПД – профессиональная дисциплина;

УП - учебная практика;

ПП – производственная практика;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

1.2. Нормативные документы для разработки программы

ОПОП по профессии 13249 Кухонный рабочий разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Профессионального стандарта Индустрии питания;
- 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).

1.3. Общая характеристика программы

Цель программы

Программа профессиональной подготовки направлена на приобретение профессиональной компетенции и получение квалификационного разряда по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Кухонный рабочий – 2 разряда.

Цель основной профессиональной образовательной программы – организация деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработке сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов).

Срок освоения программы: 10 месяцев при очной форме обучения.

Трудоемкость программы: 1521 час, в т.ч. производственная, учебная практика.

Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями и практиками не превышает 30 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы во взаимодействии с преподавателем по освоению программы профессиональной подготовки.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы их проведения – групповые, индивидуальные, устные, письменные.

Требования к поступающим:

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий допускаются лица, имеющие документ об окончании специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида или свидетельство об обучении в организации, осуществляющей образовательную деятельность и заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии, индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности:

убирать производственные помещения, подготавливать и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы, производить первичную обработку сырья.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 13249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам деятельности:

- Убирать производственные помещения.
- Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду.
- Подготавливать столовую посуду и приборы.
- Производить обработку традиционных видов овощей и грибов.
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.
- Подготавливать рыбные полуфабрикаты.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1. Виды профессиональной деятельности, требования к знаниям, умениям, практическому опыту.

Вид профессиональной деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
<p>1. Убирать производственные помещения</p> <p>ПК 1.1. Мыть производственные помещения.</p> <p>ПК 1.2. Проводить дезинфекцию рабочих зон.</p> <p>ПК 1.3. Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">-проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;-пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;-убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-мыть производственные полы и стены производственных помещений;-проводить дезинфекцию в рабочих зонах;-проводить генеральную уборку производственных помещений;-поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;-пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;-пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.

знать:

-структуру и планировку производственных помещений;

-представление о работе кухни;

-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>2. Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду</p> <p>ПК 2.1. Мыть вручную и в посудомоечных машинах, кухонную посуду и производственный инвентарь.</p> <p>ПК 2.2. Чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.</p> <p>ПК 2.3. Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять исправность посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; -подбирать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; -производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены. <p>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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики; -требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;

	<ul style="list-style-type: none">-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;-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>3. Подготавливать столовую посуду и приборы</p> <p>ПК 3.1. Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.</p> <p>ПК 3.2. Чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять исправность посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов; -подбирать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов; -производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены. <p>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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основную классификацию столовой посуды и приборов; -виды поверхностей столовой посуды и приборов и их характеристики; -требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов; -правила чистки разных видов поверхностей; -правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;
---	--

	<ul style="list-style-type: none">-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 столовой посуды и приборов;-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
--	--

<p>4. Производить обработку традиционных овощей и грибов</p> <p>ПК 4.1. Проводить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей и грибов</p> <p>ПК 4.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>обрабатывать различными методами овощи и грибы;</p> <p>нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</p> <p>характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>технику обработки овощей, грибов, пряностей;</p> <p>способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения овощей и грибов</p>
<p>5. Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы</p>	<p>результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p>

<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки рабочего места для обработки мяса и домашней птицы; -подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд; -производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде; -проверять органолептическим способом пригодность мяса и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; -требования к качеству замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы; -правила хранения замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы с учетом требований техники безопасности
---	--

<p>6. Подготавливать рыбные полуфабрикаты</p> <p>ПК 6.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 6.2. Проводить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготавливать рабочее место для обработки рыбы; -подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов; -производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать условия хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде; -проверять органолептическим способом годность рыбы; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных полуфабрикатов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент рыбных полуфабрикатов; -требования к качеству замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов; -правила хранения замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке рыбных полуфабрикатов; -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности
--	---

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО (ПП)

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин;
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; распределение по семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам;
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы;
- объем каникул.

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели. Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается в соответствии с учебным планом по профессии.

Учебные занятия в техникуме проводятся по расписанию, составленному в соответствии с учебным планом и утвержденному директором. Расписание занятий составляется на неделю и вывешивается в помещении корпуса техникума на 1 этаже на стенде «Расписание занятий». Занятия в рамках дополнительного профессионального образования, кружковые и секционные занятия проводятся по отдельному расписанию во время, свободное от основных учебных занятий.

Для проведения учебных занятий слушатели распределяются по учебным группам. На каждую группу заводятся журналы установленной форме. Журнал хранится в учебной части и выдается преподавателю, проводящему занятия в группе.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практику.

Образовательный процесс в техникуме предусматривает применение активных форм учебных занятий, способствующих формированию и развитию профессиональных компетенций.

4.2. Календарный учебный график

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