Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

(ГБПОУ РО ПУ № 5)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

344091, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, 5 в/169

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНО**Педагогическим Советом ГБПОУ РО ПУ № 5Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. |  **УТВЕРЖДЕНО**Директор ГБПОУ РО ПУ № 5 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Н. Греховодоваприказ ГБПОУ РО ПУ № 5 № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. |

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ**

**ПО ПРОФЕССИИ 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

уровень профессионального обучения

**профессиональная подготовка**

 квалификации выпускника: **кухонный рабочий 2 разряда**

форма обучения **очная**

нормативный срок освоения **10 месяцев**

год начала подготовки по учебному плану **2019г.**

1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| код | Учебная дисциплина, профессиональный модуль | Формы промежуточной аттестации | Максимальная нагрузка  | Самостоятельная работа  | Обязательная аудиторная нагрузка  |  1 курс | консультации |
| Обязательная учебная нагрузка | в т. ч. | 1 сем.16 нед.30ч.  | 2 сем. 20 нед.30 ч. |
| уроков  | Лабораторных и практических занятий |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл**  |  | **240** | **80** | **160** |  |  | **160** | **0** | **25** |
| ОП.01 | Организация рабочего места кухонного работника  | дз | 48 | 16 | 32 |  |  | 32 |  | 5 |
| ОП.02 | Производственная санитария и гигиена труда | дз | 48 | 16 | 32 |  |  | 32 |  | 5 |
| ОП.03 | Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и руководителем  | дз | 48 | 16 | 32 |  |  | 32 |  | 5 |
| ОП.04 | Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности  | дз (ком.) | 48 | 16 | 32 |  |  | 32 |  | 5 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | 48 | 16 | 32 |  |  | 32 |  | 5 |
| **АД.00** | **Адаптационный цикл** |  | **213** | **71** | **142** |  |  | **142** | **0** | **0** |
| АД.01 | Психология личности и профессиональное самоопределение | - | 54 | 18 | 36 |  |  | 36 |  |  |
| АД.02 | Коммуникативный практикум | - | 54 | 18 | 36 |  |  | 36 |  |  |
| АД.03 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | - | 54 | 18 | 36 |  |  | 36 |  |  |
| АД.04 | Физическое развитие и основы здорового образа жизни | - | 51 | 17 | 34 |  |  | 34 |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | **927** | **143** | **784** |  |  | **178** | **606** | **35** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  | **771** | **65** | **706** |  |  | **178** | **528** | **35** |
| ПМ.01 | Уборка производственных помещений | э | 195 | 17 | 178 |  |  | 178 |  | 10 |
| МДК.01.01 | Технология уборки производственных помещений  | дз | 51 | 17 | 34 |  |  | 34 |  | 10 |
| УП 01 | Учебная практика | дз | 72 |  | 72 |  |  | 72 |  |  |
| ПП 01 | Производственная практика  |  | 72 |  | 72 |  |  | 72 |  |  |
| **ПМ.02** | **Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды** | **э** | **288** | **24** | **264** |  |  |  | **264** | **12** |
| МДК.02.01 | Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды  | дз | 72 | 24 | 48 |  |  |  | 48 | 12 |
| УП 02 | Учебная практика | дз | 72 |  | 72 |  |  |  | 72 |  |
| ПП 02 | Производственная практика  |  | 144 |  | 144 |  |  |  | 144 |  |
| **ПМ.03** | **Подготовка столовой посуды и приборов** | **э** | **288** | **24** | **264** |  |  |  | **264** | **13** |
| МДК.03.01 | Технология подготовки столовой посуды и приборов | дз | 72 | 24 | 48 |  |  |  | 48 | 13 |
| УП 03 | Учебная практика | дз | 72 |  | 72 |  |  |  | 72 |  |
| ПП 03 | Производственная практика  |  | 144 |  | 144 |  |  |  | 144 |  |
| **ФК.00** | **Физическая культура**  | **з** | **156** | **78** | **78** |  |  |  | **78** |  |
| **Всего** | **По циклам и разделу физическая культура**  |  | **1380** | **294** | **1086** |  |  | **480** | **606** | **60** |
| УП.00 | Учебная практика  | 6 нед. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.00 | Производственная практика  | 10 нед. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 2 нед. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ИА.00 |  Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) | 2 нед. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ВК.00 | Время каникулярное  | 2 нед. |  |  |  |  |  |  |  |  |

**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | **Промежуточная аттестация** | **итоговая аттестация** | **Каникулы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 курс (30 часов в неделю) | 510 | 216 | 360 | 2 | 2 | 2 |
| **всего** | **510** | **216** | **360** | **2** | **2** | **2** |

**ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ:**

**- 5 дней/ 30 час. в неделю,**

**- 6 уроков/ 40 мин.,**

**- перерыв на обед и отдых 45 мин.**

**- среда облегченный день (уроки физкультуры, безопасности жизнедеятельности, учебная практика)**

**- педагогическое сопровождение (тьютер, педагог-психолог)**

 **В соответствии с приказом минобразования Ростовской области от 21.08.2018 г. № 619 «Об организации профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости)» формируется одна учебная группа из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) обучающихся и (или) не имеющих основного или среднего общего образования на 2019 год по программе профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий по очной форме обучения на бюджетной основе со сроком обучения 10 месяца (1230 час.).**

**Способность к обучению**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 степень** | **2 степень** | **3 степень** |
| способность к обучению, а также к получению образования определенного уровня в рамках государственных образовательных стандартов в образовательных учреждениях общего назначения с использованием специальных методов обучения, специального режима обучения, с применением при необходимости вспомогательных технических средств и технологий | способность к обучению только в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях для обучающихся, воспитанников, детей с ограниченными возможностями здоровья или на дому по специальным программам с использованием при необходимости вспомогательных технических средств и технологий | неспособность к обучению |

**Способность к трудовой деятельности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 степень** | **2 степень** | **3 степень** |
| способность к выполнению трудовой деятельности в обычных условиях труда при снижении квалификации, тяжести, напряженности и (или) уменьшении объема работы, неспособность продолжать работу по основной профессии при сохранении возможности в обычных условиях труда выполнять трудовую деятельность более низкой квалификации | способность к выполнению трудовой деятельности в специально созданных условиях труда с использованием вспомогательных технических средств и (или) с помощью других лиц |  |

**Алгоритм трудоустройства:**

**- наличие ИПР (индивидуальной программы реабилитации)**

**- квотирование мест, резервные места**

**- СЗН г. Ростова-на-Дону**

**- Работодатели, социальные партнеры**

**Способность к обучению и трудовой деятельности 1 степени**

**Легкая умственная отсталость.** Такие люди приобретают речевые навыки с некоторой задержкой, но большинство из них способны использовать речь в повседневных целях, поддерживать беседу и участвовать в клиническом расспросе, полностью независимы в сфере ухода за собой.

Большинство благоприятных случаев легкой умственной отсталости предполагает трудоустройство, где необходимы способности не столько к абстрактному мышлению, сколько к практической деятельности.

При использовании соответствующих стандартизированных тестов по определению коэффициента умственного развития на легкую умственную отсталость указывают показатели в диапазоне 50-69. В легкую умственную отсталость МКБ-10 включают дебильность, легкую умственную субнормалность и легкую олигофрению.

***Первая степень ограничения способности к трудовой деятельности определяется в том случае, если инвалид по состоянию здоровья может работать в своей профессии, но с уменьшением объёма выполняемой работы или снижением квалификации, либо не может работать в своей профессии, но может работать в других профессиях в обычных производственных условиях.*** *Вторая степень ограничения способности к трудовой деятельности определяется, если инвалид по состоянию здоровья может выполнять какой - либо посильный труд в специально созданных условиях (специально оборудованное рабочее место, на дому и др.) .

Третья степень ограничения способности к трудовой деятельности определяется в случаях, когда инвалид по состоянию здоровья не может выполнять даже посильный труд в домашнем хозяйстве, противопоказан любой труд.

\** ***при III группе инвалидности степень ограничения способности к трудовой деятельности может быть первой или нулевой степени;****\* при II группе инвалидности степень ограничения способности к трудовой деятельности может быть первой, второй или третьей степени;
\* при I группе инвалидности степень ограничения к трудовой деятельности может быть второй или третьей степени.*

**1. Общие положения**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения**

Программа профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей и выпускников по профессии.

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

– Федеральный закон от 29.12.2012 года № 272-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Профессиональный стандарт индустрии питания;

– приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образованияна базе коррекционной школы 8 вида - 10 месяцев.

**2. Характеристика профессиональной деятельности**

**выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения**

**2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Основная цель подготовки по программе –прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кухонного рабочего в организациях и на предприятиях различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

**2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| Основная цель профессиональной области деятельности | **Оказание услуг в области питания различным группам потребителей** |

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

**ВПД.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.

**ВПД.2 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.**

 ПК 2.1. Моет в 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.

 **ВПД 3. Подготовка столовой посуды и приборов.**

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

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

**Общие компетенции выпускника.**

**ОК 1.** Рационально организовывает 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.

|  |  |
| --- | --- |
| Возможные места работы | Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания. |
| Возможные условия труда | Гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; ненормированный или неполный рабочий день; питание по месту работы. |
| Требования к практическому опыту работы | Не предъявляются. |
| Условия допуска к работе | Наличие личной медицинской книжки.  |