

Министерство Образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждения Новосибирской области «Новосибирский центр профессионального
обучения №2 им. Героя России Ю.М. Наумова»

Утверждаю
Директор РУМЦ СПО «Омский
колледж профессиональных
технологий»
С.В. Урюмов

«07»

июня 2024г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ НСО «Новосибирский
центр профессионального обучения №
2 им. Героя России Ю.М. Наумова»
Ю.Бурдина

«07»

июня 2024г.



Адаптированная программа профессионального обучения – программа
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих
для лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с различными
формами умственной отсталости (интеллектуальные нарушения)
по профессии

16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов

Квалификация выпускника: 2 разряд

срок обучения: 1 год 10 месяцев

форма обучения: очная

Рассмотрено и принято на заседании
Педагогического совета
протокол № 1 от 19 августа 2024г.

Новосибирск - 2024

Организация разработчик: ГБПОУ НСО «Новосибирский центр профессионального обучения № 2 имени Героя России Ю.М. Наумова», БПОУ ОО «Омский колледж профессиональных технологий».

Разработчики:

Кадикова Л.С. заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ НСО «Новосибирский центр профессионального обучения № 2им Героя России Ю.М.Наумова»

Тинькова Е.А., методист РУМЦ БПОУ ОО «Омский колледж профессиональных технологий»

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании методического совета, протокол от 28.08.2024 г. № 1

Структура адаптированной программы профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с различными формами умственной отсталости (нарушениями интеллектуального развития), по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов, разработана в соответствии с методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, ФМЦИО 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	5
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессионального обучения	8
1.2.	Требования к поступающим	14
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной программы профессионального обучения	23
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	23
2.2.	Виды задачи профессиональной деятельности	24
2.3.	Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной программы профессионального обучения	26
2.4.	Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения	29
2.5.	Структура адаптированной программы профессионального обучения	46
2.6.	Трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения	48
2.7.	Срок освоения адаптированной программы профессионального обучения	49
3.	Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной программы профессионального обучения	51
4.	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы профессионального обучения	54
4.1.	Текущий контроль и промежуточный контроль	54
4.2.	Итоговая аттестация и квалификационный экзамен	57
5.	Обеспечение специальных условий для реализации адаптированной программы профессионального обучения для лиц с	59

интеллектуальными нарушениями	
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения	60
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	63
5.3. Материально-техническое обеспечение	64
6. Требование к организации практики, обучающихся в процессе реализации адаптированной программы профессионального обучения	66
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с интеллектуальными нарушениями	69
Приложение	
1. Учебный план	
2. Календарный график	
3. Рабочие программы учебных дисциплин	
4. Рабочие программы учебных модулей	
5. Рабочие программы учебной практики	
6. Рабочие программы производственной практики	
7. Программа итоговой аттестации	
8. Рабочая программа адаптированной физической культуры	
8.1 Фонды оценочных средств	
8.2 Комплекты контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам	
8.3 Комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям	
9 Фонд оценочных средств итоговой аттестации	
10 Рабочая программа воспитания	
11 Календарный план воспитательной работы	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В ГБПОУ НСО «Новосибирский центр профессионального обучения № 2 имени Героя России Ю.М.Наумова» (далее Центр) обучение лиц с ОВЗ осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных для обучения лиц с ОВЗ, с учетом особенностей и психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптированная программа профессионального обучения (адаптированная образовательная программа профессионального обучения) – адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов разработана для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), на основании методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022, на основании Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск № 48 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 32, Раздел ЕТКС «Общие профессии производств пищевой продукции») и выпуск № 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»).

Адаптированная программа профессионального обучения (далее АППО) разработана в целях обеспечения права на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессий рабочего или должности служащего, с различными формами умственной отсталости (нарушениями интеллектуального развития) на базе специального (коррекционного) образования 8 вид, на базе основного общего (с приложением справки об обучении по индивидуальной программе для лиц с ОВЗ 7 вида), а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

АППО представляет собой комплекс учебно-методической документации, включающей в себя: учебный план, календарный учебный график, адаптированные программы учебных дисциплин, в том числе адапционных учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, программу адаптивной физической культуры, программу итоговой аттестации, фонды оценочных средств, а также рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы. АППО определяет объем и содержание профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов, цель и планируемые результаты освоения АППО, условия образовательной деятельности, формы аттестации.

Под профессиональным обучением по АППО – адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего понимается профессиональное обучение лиц с ОВЗ, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего. Профессиональное обучение, организуемое по настоящей АППО, направлено на приобретение обучающимися с ОВЗ профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, освоение соответствующими видами профессиональной деятельности (видами деятельности), получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего и присвоение им квалификационных разрядов по профессии рабочего без изменения уровня образования. Оно направлено на формирование (совершенствование) у обучающихся личностных результатов развития, обучающихся (личностных результатов реализации регламентированной рабочей программы воспитания АППО).

В результате обучения по АППО лицам, успешно освоившим адаптированную образовательную программу и прошедшим итоговую аттестацию на положительную оценку, присваивается квалификация рабочий по

подготовке пищевого сырья и материалов, уровень квалификации – 2, квалификационный разряд.

АППО по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной практики, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями и переутверждается.

АППО ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- повышение качества профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- формирование толерантной социокультурной среды.

Для лиц с интеллектуальными нарушениями характерны недоразвитие познавательных процессов, замедленность восприятия, несформированность навыков учебной деятельности, поэтому сочетание профессионального обучения и коррекционной работы на уровне организации педагогического процесса является важным фактором реабилитации и адаптации для данной категории обучающихся.

АППО для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) на базе специального (коррекционного) образования 8 вид, на базе основного общего (с приложением справки об обучении по индивидуальной программе для лиц с ОВЗ 7 вида) реализуется в соответствии с рекомендациями

психолого-медико педагогической комиссии (далее ПМПК), а также созданными специальными условиями: увеличенные сроки обучения, включение в учебный план дополнительных разделов - обязательное обучение и адапционно-реабилитационный курс.

Учебные дисциплины «Общепрофессионального цикла» и «Адаптационного цикла» введены с целью реализации личностно-профессиональных потребностей, обучающихся и получения дополнительных навыков и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников на региональном рынке труда.

Учебная практика реализуется в соответствии с объемом, установленным Учебным планом. Итоговая аттестация выпускников с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) проводится в форме квалификационного экзамена.

По завершению образовательной программы выпускникам выдаются свидетельства о профессии рабочего, должности служащего установленного образца. АППО обеспечивает достижение обучающимися с ОВЗ результатов, установленных квалификационными требованиями к профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов (2 разряд).

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессионального обучения

Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);

Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

Трудовой кодекс Российской Федерации. Конвенция о правах инвалидов;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 №06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными

возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.01.2015 №ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.12.2017 №06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10.04.2020 №05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11.02.2019 №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)");

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования, обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования, обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.08.2020 №ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2017 года № 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

- письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 года № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 20 апреля 2015 года № 06-830вн);

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4.08.2014 № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн);

Тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕКТС), выпуск 48 (Утвержден Постановлением Минтруда России от 05.03.2004 №32, Раздел ЕКТС «Общие профессии производств пищевой продукции»);

Тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕКТС), выпуск 51 (Утвержден Постановлением Минтруда России от 05.03.2004 №30, Раздел ЕКТС «Торговля и общественное питание»).

Термины и сокращения

Адаптированная программа профессионального обучения (адаптированная образовательная программа профессионального обучения) - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

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

Специальные условия для получения образования (специальные условия для освоения адаптированной образовательной программы) – особые условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ОВЗ, в том числе имеющих наряду с ограниченными возможностями здоровья инвалидность (инвалиды, дети-инвалиды), включающие в себя использование специальных (адаптированных) образовательных программ и методов обучения и воспитания и (при необходимости) специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения и воспитания коллективного и индивидуального пользования, предоставление в востребованных случаях услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и

индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание профессиональной образовательной организации и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ данной категорией обучающихся.

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

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.

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) 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.

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

Особые образовательные потребности — это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

Инклюзивное образование – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Используемые сокращения

АППО – адаптированная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки);

АД – адаптационная дисциплина;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ПД – профессиональная дисциплина;

УП - учебная практика;

ПП – производственная практика;

ИА – итоговая аттестация;

ЕТКС - единый тарифно - квалификационный справочник;

ПК - профессиональные компетенции;

ОК - общие компетенции;

СК - специальные компетенции;

ВПД - вид профессиональной деятельности;

МСЭ – медико-социальная экспертиза;

МДК- междисциплинарный курс;

АФК- адаптированная физическая культура;

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;

АРК – адаптационно-реабилитационный курс;

ДУД- дополнительные учебные дисциплины(факультативы)

1.2. Требования к поступающему

Поступающий на обучение должен иметь документ установленного образца

- свидетельство об окончании коррекционной школы, реализующего адаптированные основные общеобразовательные программы;
- аттестат общеобразовательной школы (с предоставлением справки об обучении по адаптированным основным общеобразовательным программам).

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную программу профессионального обучения должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения, заключение МСЭ (при наличии), индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) (при наличии), а также 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);

Приём на обучение по АППО проводится по личному заявлению с предоставлением документов, удостоверяющих его личность, гражданство (оригинал или ксерокопия).

Граждане Российской Федерации:

- оригинал или копию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;

- оригинал или копию документа об образовании (свидетельство об окончании специальной (коррекционной) общеобразовательной школы);

- справку-подтверждение об обучении по основной общеобразовательной программе для детей с задержкой психического развития, если предъявляется документ об образовании (аттестат).

- 4 фотографии.

- медицинскую справку ф. 086/у «Медицинская справка (врачебное профессионально-консультативное заключение), утвержденную Приказом Минздрава России от 15.12.2014 г. № 834н «Об утверждении унифицированных форм медицинской документации. Используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков по их заполнению»;

- заключение психолого-медико-педагогического консилиума (о наличии статуса обучающийся с ОВЗ).

Иностранные граждане, лица без гражданства, в том числе соотечественники, проживающие за рубежом:

- копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющий личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. N 115-ФЗ "О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации";

- оригинал документа (документов) иностранного государства об образовании и (или) документа об образовании и о квалификации (далее - документ иностранного государства об образовании), если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона (в случае, установленном Федеральным законом, - также свидетельство о признании иностранного образования);

- заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и приложения к нему (если последнее предусмотрено законодательством государства, в котором выдан такой документ);

- копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. N 99-ФЗ "О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом"

- 4 фотографии;

- фамилия, имя и отчество (последнее - при наличии) поступающего, указанные в переводах поданных документов, должны соответствовать фамилии, имени и отчеству (последнее - при наличии), указанным в документе, удостоверяющем личность иностранного гражданина в Российской Федерации.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья - дополнительно представляют в приёмную комиссию документ подтверждающий инвалидность или ограниченные возможности здоровья (справка ФКУ «ГБ МСЭ по Новосибирской области; ПМПК).

- заключение МСЭ (поступающий с инвалидностью);

- индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда (поступающий с инвалидностью).

***Общая характеристика психофизических особенностей
нарушения интеллектуального развития***

Восприятие	Замедленный темп восприятия. Обучающимся требуется гораздо больше времени для восприятия предлагаемого материала. Замедленность восприятия усугубляется еще и тем, что из-за умственного недоразвития они с трудом выделяют главное, не
-------------------	---

	<p>понимают внутренние связи между частями воспринимаемого объекта.</p> <p>Недостаточная дифференцированность воспринимаемого.</p> <p>Узость объема восприятия. Обучающиеся выхватывают отдельные части в обозреваемом объекте, в прослушанном тексте, не видя и не слыша иногда важный для общего понимания материал, что, безусловно, сказывается на качестве их обучения. Узость объема восприятия приводит к трудностям ориентировки в новой ситуации, месте.</p> <p>Низкий уровень развития константности восприятия.</p> <p>Недостаточная активность восприятия проявляется в слабой поисковой активности и приводит к трудностям восприятия в усложненных условиях</p> <p>Трудности восприятия пространства и времени, что мешает им ориентироваться в окружающем.</p>
Внимание	<p>Нарушения как активного, так и пассивного внимания.</p> <p>Низкий объем внимания.</p> <p>Неустойчивость внимания.</p> <p>Низкий уровень развития распределения внимания, поэтому одновременное выполнение двух операций недоступно.</p> <p>Трудности при переключении внимания с одного объекта на другой.</p> <p>Быстрая утомляемость внимания.</p>
Мышление	<p>Мышление развивается значительно медленнее и в</p>

	<p>гораздо более поздние сроки. Не все виды мышления, особенно словесно-логическое, достигают у обучающихся с нарушением интеллектуального развития такого уровня, который прослеживается в мыслительной деятельности детей с нормальным интеллектом.</p> <p>Затруднения в обобщении. Обобщения часто носят случайный, а не родовой характер. Отмечается неспособность группировать объекты после изменения параметров.</p> <p>Сниженная способность к классификации.</p> <p>Неспособность действовать по аналогии. Обучающиеся часто не могут перенести способ решения с одной задачи на другую.</p> <p>Анализ отличается бедностью, непоследовательностью и фрагментарностью. Схожие детали при анализе остаются незамеченными, бессистемность анализа.</p> <p>Неадекватный, фрагментарный синтез.</p> <p>Неспособность к установлению причинно-следственной связи между объектами и явлениями, непонимание последовательности событий.</p> <p>Снижение способности к сравнению. Различия предметов находятся проще, чем сходство.</p> <p>Недоразвитие абстрактного мышления. Характерно непонимание метафорического, переносного смысла. Нарушение динамики мыслительной деятельности проявляется в форме лабильности и инертности мышления.</p> <p>Инертность мышления, затрудненность</p>
--	--

	<p>переключения с одной мысли на другую, т.е. вязкость мышления, проявляется в обстоятельности и излишней детализации.</p>
Память	<ul style="list-style-type: none"> - неспособность к целенаправленному запоминанию; - замедленный темп усвоения нового материала; - низкий объем памяти (объем равен 3–4 объектам); - слабость произвольной памяти; - низкая точность воспроизведения; - сниженная способность к логическому запоминанию; - преобладание непроизвольного запоминания. <p>Лучше запоминают многократно повторяемую, яркую информацию.</p>
Речь	<ul style="list-style-type: none"> - системное недоразвитие речи (нарушения фонетической, лексической, грамматической сторон речи); - трудности понимания речи, многоступенчатых инструкций; малый словарный запас; - трудности звукобуквенного анализа и синтеза, что приводит к существенным трудностям овладения письменной речью
Движения (моторика)	<p>Двигательные навыки формируются с задержкой, затруднена пространственная ориентировка, двигательная активность часто носит нецеленаправленный характер;</p> <p>Недостаточность развития точности движений, координации и равновесия, наличие стереотипных движений и других моторных расстройств.</p> <p>Недостатки моторики умственно отсталых, выражающиеся в замедленности движений, неуклюжести, в неравномерном характере движений, обусловлены неустойчивостью внимания.</p>

	<p>Скорость и точность выполнения ручных операций (легко автоматизируемые действия) выполняются умственно отсталыми сравнительно хорошо.</p>
Поведение	<p>Безынициативность, неумение самостоятельно действовать; импульсивность; повышенная возбудимость или заторможенность; слабость собственных намерений; стереотипность, сниженная самооценка; деструктивность.</p>
Особенности обучающихся	<p>Недоразвитие мышления, интеллекта, познавательной деятельности, эмоционально-волевой сферы, интересов, убеждений, высших культурных потребностей. Замедленный темп психического развития, личностная незрелость.</p> <p>Ограниченные возможности общего развития, развития способностей. Инертность, вялость, снижение активности, работоспособности. У некоторых обнаруживается замкнутость и неконтактность. Низкий уровень самосознания, общения. Основные компоненты структуры личности умственно отсталых детей те же, что и у их нормальных сверстников</p>
Специфика учебно-познавательной деятельности, обусловленная нарушенным интеллектом	<ul style="list-style-type: none"> - снижение способности к абстрактному мышлению; - неумение обобщать и устанавливать причинно-следственные связи и зависимости, решать логические задачи; - трудности с переносом полученных знаний и умений в новые условия; - снижение возможностей в овладении сложными понятиями, - низкая продуктивность внимания и памяти; - выраженное стремление опираться в процессе усвоения

	новой учебной информации на эмпирическое восприятие материала; - своеобразие двигательной сферы;
--	---

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие **особые образовательные потребности**:

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса; – научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации;
- общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру;

- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
- возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

Основными пользователями АППО являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения Центра;
- обучающиеся лица с инвалидностью, с ОВЗ с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов;
- администрация и коллективные органы управления Центра;
- поступающие лица и их родители (законные представители);
- работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Адаптированная программа профессионального обучения направлена на приобретение профессиональной компетенции и получение квалификационного разряда по профессии по 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Подготовитель пищевого сырья и материалов – 2 разряда.

Цель адаптированной программы профессионального обучения – организация деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, позволяющими вести профессиональную деятельность по подготовке пищевого сырья и материалов.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

Выполнение работ по подготовке сырья, материалов и тары, а также первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов). Эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка. Мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем, приготовление растворов необходимой концентрации, очистка щелочью и промывка от щелочи овощей и фруктов и усвоению теоретических основ по санитарной обработке производственного оборудования.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- производственные помещения предприятий питания;
- оборудование предприятий питания;
- пищевое сырье и материалы;
- кухонное оборудование (моечные аппараты, моечные машины), кухонная посуда, инвентарь, тара;
- подъемно-транспортными средствами (погрузчик, контейнер);
- техническая и технологическая документация;

- моющие средства, щелочь.

2.2. Вид и задачи профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов готовится к следующим видам деятельности:

- **Подготовка сырья и материалов для пищевых производств вручную и с помощью приспособлений, оборудования, машин.**
- **Доставка и транспортировка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха;**

По окончании обучения выпускники с ОВЗ должны освоить должны освоить области и объекты профессиональной деятельности, и быть готовыми к выполнению всех трудовых функций и необходимых знаний, и умений, предусмотренных для 2 квалификационного разряда по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов, 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 по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

Вид профессиональной деятельности	Трудовые функции - Профессиональные компетенции (ПК)
<p>1. Доставка и транспортировка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха.</p>	<p>ПК 1.1. Доставляет полуфабрикаты и сырье в производственный цех.</p> <p>ПК 1.2. Осуществляет внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, кухонной посуды, инвентаря, тары, а также осуществляет выгрузку продукции из тары.</p> <p>ПК 1.3. Осуществляет загрузку функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт.</p>
<p>2. Подготовка сырья и материалов для пищевых производств вручную и с помощью приспособлений, оборудования, машин.</p>	<p>ПК 2.1. Вести процесс просеивания продукта или материала на машинах и механизмах различных систем;</p> <p>ПК 2.2. Обслуживать и эксплуатировать оборудование для очистки, просеивания и магнитного сепарирования;</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять мойку сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем;</p> <p>ПК 2.4. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте</p>

Выпускник, освоивший АППО и основные виды профессиональной деятельности должен знать, уметь, согласно Тарифно-квалификационный справочнику работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск № 48 2, (утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №32 «Общие профессии производств пищевой продукции»), выпуск 51 (утвержден

Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»).

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной программы профессионального обучения

Подготовитель пищевого сырья и материалов 2-го разряда.

Характеристика работ.

Подготовка сырья и материалов для пищевых производств вручную и с помощью приспособлений, оборудования, машин.

Очистка и доочистка овощей, фруктов и корнеплодов; срезание ботвы, корешков, корневых мочек, черешков, отделение мякоти фруктов от косточек, снятие кожуры.

Отбраковка нестандартных и недозрелых овощей и фруктов.

Наколка овощей и фруктов специальными наколками и на машинах. Высверливание кочерыг кочанов капусты на сверлильных станках.

Подогрев пищевого сырья при помощи различных подогревателей.

Раскладывание мороженых субпродуктов на стеллажи или столы для размораживания. Вымачивание, промывка сырья в ваннах до полного удаления загрязнений, подготовка ванн и заливка водой с добавлением кислоты или щелочи.

Наблюдение за процессом обработки.

Просеивание сырья или материалов на машинах и механизмах различных систем.

Обеспечение равномерной загрузки обслуживаемого оборудования.

Мойка сырья и материалов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем.

Ведение процесса очистки сырья от металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок, и тележек.

Регулирование скорости и толщины слоя поступающего сырья на очистку.

Очистка вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла.

Сбор и отсоса металлических примесей в установленное место.

Передача сырья, материалов на дальнейшую переработку.

Пуск, остановка, разборка, сборка, чистка обслуживаемых механизмов.
Увлажнение бумаги и этикеток в парильной машине.

Нарезка бумаги для застилания тары; регулирование работы бумагорезательных машин.

Промывка яиц, разбивание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка.

Ошпаривание миндаля и других орехов, очистка от кожуры, замачивание чернослива и других сухофруктов, отделение мякоти от косточек.

Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха.

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.

Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт.

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.

Должен знать:

- устройство, правила эксплуатации обслуживаемых машин, приспособлений и механизмов;

- виды и сорта, нормы допустимых потерь и отходов пищевого сырья, материалов;

- правила очистки и отбраковки овощей и фруктов, укладки их в тару и на транспортер;

- технологические режимы размораживания, вымачивания, промывки, подогрева пищевого сырья;

- правила приготовления растворов необходимой концентрации;

- правила эксплуатации сосудов под давлением;

- правила очистки щелочью и промывки от щелочи овощей, и фруктов;

- периодичность подачи пищевого сырья к магнитным установкам; требования, предъявляемые к качеству пищевого сырья.

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;

- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;

- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;

- правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности;

- правила сбора и хранения пищевых отходов.

2.4. Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения

В ходе освоения конкретного вида профессиональной деятельности у обучающихся с ОВЗ формируются необходимые профессиональные компетенции (трудовые функции), а в рамках уже профессиональных компетенций необходимые умения и знания (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися АППО по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов на основе ЕТКС

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З))	Основные показатели оценки результатов
1	2	3
<i>Вид профессиональной деятельности (ВПД):</i> Технология вспомогательных работ при подготовке, транспортировке сырья и готовой продукции.		
<i>Трудовая функция (профессиональная компетенция):</i> ПК 1.1. Доставляет полуфабрикаты и сырье в производственный цех.		
1. Умения:		
1.1	У-1. Умение проводить прием и проверку качества и состояния поступающего сырья на соответствие требованиям и стандартам;	Умеет проводить прием и проверку качества и состояния поступающего сырья на соответствие требованиям и стандартам;
1.2	У-2. Умение работать с подъемно-транспортными	Умеет работать с подъемно-транспортными средствами

	средствами (погрузчик, электротележка, контейнер) для перевозки полуфабрикатов и сырья;	(погрузчик, электротележка, контейнер) для перевозки полуфабрикатов и сырья;
1.3	У-3. Умение выполнять работу в соответствии с инструкциями по безопасной транспортировке сырья и материалов.	Умеет выполнять работу соблюдая инструкции по безопасной транспортировке сырья и материалов.
1.4	У-4. Умение эффективной доставки и распределения сырья с учетом необходимости соблюдения сроков и условий хранения.	Умеет эффективной доставлять и распределять сырьё с учетом необходимости соблюдения сроков и условий хранения.
2. Знания:		
1.1	З-1. Знания процессов производства и потребностей производственных цехов.	Знает процессы производства и потребностей производственных цехов.
1.2	З-2. Знания различных типов полуфабрикатов и сырья, понимание их особенностей и требований к транспортировке.	Знает различные типы полуфабрикатов и сырья, понимает их особенности и требования к транспортировке.
1.3	З-3. Знание правил и норм безопасности при транспортировке материалов.	Знает правила и нормы безопасности при транспортировке материалов.
1.4	З-4. Знание правил и требований по хранению сырья и материалов.	Знает правил и требований по хранению сырья и материалов.
1.5	З-5. Знание правил перемещения продуктов и готовой продукции на производстве.	Знает правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве.

1.6	3-6. Знание правила пожарной безопасности при работе.	Знает правила пожарной безопасности при работе.
<i>Трудовая функция (профессиональная компетенция):</i>		
ПК 1.2. Осуществляет внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, кухонной посуды, инвентаря, тары, а также осуществляет выгрузку продукции из тары.		
1. Умения:		
1.1	У-1. Умение работать с различным оборудованием для переноски и транспортировки товаров (например, палетные тележки, конвейеры).	Умеет работать с различным оборудованием для переноски и транспортировки товаров (например, палетные тележки, конвейеры).
1.2	У-2. Навыки организации и планирования работы в процессе транспортировки, чтобы улучшить эффективность и минимизировать риски.	Владеет навыками организации и планирования работы в процессе транспортировки, чтобы улучшить эффективность и минимизировать риски.
1.3	У-3. Умение читать и понимать этикетки для идентификации и правильной маркировки материалов и продукции.	Умеет читать и понимать этикетки для идентификации и правильной маркировки материалов и продукции.
1.4	У-4. Умение работать с инвентарём и тарой, включая правильное и безопасное их перемещение и укладку.	Умеет работать с инвентарём и тарой, включая правильное и безопасное их перемещение и укладку.
1.5	У-5. Навыки коммуникации для согласования и сотрудничества с другими работниками в цеху для эффективной транспортировки и	Владеет навыками коммуникации для согласования и сотрудничества с другими работниками в цеху для эффективной транспортировки и

	переработки материалов.	переработки материалов.
1.6	У-6. Умение по инструкции выполнять процессы безопасной транспортировки и на рабочем месте.	Умеет по инструкции выполнять процессы безопасной транспортировки и на рабочем месте.
1.7	У-7. Умение различать виды тары и знание способов ее открывания и распаковки.	Умеет различать виды тары и знание способов ее открывания и распаковки.
1.8	У-8. Умение работы с различными видами пищевого сырья и материалов, включая умение определять их качество, вес и объем.	Умеет работать с различными видами пищевого сырья и материалов, включая умение определять их качество, вес и объем.
1.9	У-9. Владение методами выгрузки продукции из тары с минимальными потерями и повреждениями.	Владеет методами выгрузки продукции из тары с минимальными потерями и повреждениями.
1.10	У-10. Умение работать с различными инструментами, механизмами и оборудованием для удобной и безопасной выгрузки продукции.	Умеет работать с различными инструментами, механизмами и оборудованием для удобной и безопасной выгрузки продукции.
1.11	У-11. Умение проводить первичный контроль и инвентаризацию по выгруженной продукции, сверяя ее с приложенными документами.	Умеет проводить первичный контроль и инвентаризацию по выгруженной продукции, сверяя ее с приложенными документами.
2. Знания:		
1.1	З-1. Знание основных правил и	Знает основные правила и

	требований безопасности во время транспортировки материалов и продуктов.	требования безопасности во время транспортировки материалов и продуктов.
1.2	3-2. Знания организации и планирования работы в процессе транспортировки, чтобы улучшить эффективность и минимизировать риски.	Знает организацию и планирование работы в процессе транспортировки, чтобы улучшить эффективность и минимизировать риски.
1.3	3-3. Знание принципов и методов оптимальной укладки и укладки продукции для безопасной транспортировки.	Знает принципы и методы оптимальной укладки и укладки продукции для безопасной транспортировки.
1.4	3-5. Знание технологических процессов и требований к подготовке продукции для дальнейшей переработки или использования в производстве.	Знает технологические процессы и требования к подготовке продукции для дальнейшей переработки или использования в производстве.
1.5	3-6. Знание правил безопасности при работе с продукцией и тарой, включая методы предотвращения травм и основы гигиены.	Знает правила безопасности при работе с продукцией и тарой, включая методы предотвращения травм и основы гигиены.
1.6	3-6. Знание наименований кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение.	Знает наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение.
1.7	3-7. Знание правил обращения с посудой и приборами, способы их сохранности.	Знает правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности.

1.8	3-8. Знание правил и способов вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек.	Знает правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек.
<p><i>Трудовая функция (профессиональная компетенция):</i></p> <p>ПК 1.3. Осуществляет загрузку функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт.</p>		
1. Умения:		
1.1	У-1. Умение провести предварительную инспекцию тары и продукции на предмет повреждений и соответствия стандартам качества.	Умеет проводить предварительную инспекцию тары и продукции на предмет повреждений и соответствия стандартам качества.
1.2	У-2. Понимание основных требований к функциональной таре и материалам, необходимых для безопасной и надежной транспортировки продукции.	Понимание основных требований к функциональной таре и материалам, необходимых для безопасной и надежной транспортировки продукции.
1.3	У-3. Навыки загрузки тары в различные виды транспортных средств (грузовики, контейнеры, и др.) и техникой для погрузки (подъемники, конвейеры и др.).	Владеет навыками загрузки тары в различные виды транспортных средств (грузовики, контейнеры, и др.) и техникой для погрузки (подъемники, конвейеры и др.).
1.4	У-4. Умение соблюдать порядок при погрузке продукции, следовать инструкциям и плану работы.	Умеет соблюдать порядок при погрузке продукции, следовать инструкциям и плану работы.
1.5	У-5. Навыки работы в команде, координации действий с коллегами для эффективной	Владеет навыками работы в команде, координации действий с коллегами для эффективной

	погрузки и минимизации времени на процесс.	погрузки и минимизации времени на процесс.
2. Знания:		
1.1	З-1. Знание методов правильной загрузки тары и продукции на транспорт, учитывая особенности конкретного вида материалов и условия перевозки.	Знает методы правильной загрузки тары и продукции на транспорт, учитывая особенности конкретного вида материалов и условия перевозки.
1.2	З-2. Знание правил сохранности продукции и тары во время транспортировки.	Знает правила сохранности продукции и тары во время транспортировки.
1.3	З-3. Знание правил безопасности при выполнении погрузочно-разгрузочных работ, а также умение применять соответствующие средства индивидуальной защиты.	Знает правила безопасности при выполнении погрузочно-разгрузочных работ, а также умеет применять соответствующие средства индивидуальной защиты.
<i>Вид профессиональной деятельности (ВПД):</i> <i>Технология подготовки сырья и материалов для пищевых производств вручную и с помощью приспособлений, оборудования, машин.</i>		
<i>Трудовая функция (профессиональная компетенция):</i> ПК 2.1. Вести процесс просеивания продукта или материала на машинах и механизмах различных систем.		
1. Умения:		
1.1	У-1. Умение контролировать качество и скорость процесса просеивания.	Умеет контролировать качество и скорость процесса просеивания.
1.2	У-2. Умение подбирать различные	Умеет подбирать различные

	методы и технологии просеивания материалов.	методы и технологии просеивания материалов: - ручной отбор (визуальная оценка); - использование магнитных сепараторов для удаления металлических примесей; - использование сит для разделения материалов по размеру частиц;
1.3	У-3. Умения анализировать данные и результаты просеивания для оптимизации производственного процесса.	Умеет анализировать данные и результаты просеивания для оптимизации производственного процесса.
2. Знания:		
2.1	З-1. Понимание принципов работы различных типов сит и сеток для просеивания материалов и выбор оптимального в зависимости от поставленной задачи.	Понимает принципы работы различных типов сит и сеток для просеивания материалов и выбор оптимального в зависимости от поставленной задачи.
2.2	З-2. Знание технологических процессов просеивания.	Знает и соблюдает технологические процессы просеивания.
2.4	З-4. Знание основных параметров и характеристик процесса просеивания, таких как пропускная способность, эффективность разделения,	Знает основные параметры и характеристики процесса просеивания, таких как пропускная способность, эффективность разделения, уровень загрязнения и

	уровень загрязнения и т.д.	т.д.
2.5	3-5. Знание методов контроля качества просеиваемого материала и способы коррекции процесса при необходимости.	Знает методы контроля качества просеиваемого материала и способы коррекции процесса при необходимости.
2.6	3-6. Знание мер безопасности и правил работы с оборудованием просеивания материалов для предотвращения аварийных ситуаций и травмирования персонала.	Знает меры безопасности и правила работы с оборудованием просеивания материалов для предотвращения аварийных ситуаций и травмирования персонала.

Трудовая функция (профессиональная компетенция):

ПК 2.2. Обслуживать и эксплуатировать оборудование для очистки, просеивания и магнитного сепарирования.

Умения:

1.1	У-1. Навыки настройки оборудования для оптимальной работы и процесса просеивания материала.	Визуально определяет типы и особенности настройки оборудования для оптимальной работы и процесса просеивания материала.
1.2	У-2. Определять пригодность к использованию машин и механизмов, используемых в процессе просеивания.	Умеет визуально определять пригодность к использованию машин и механизмов, используемых в процессе просеивания.
1.3	У-3. Навыки обслуживания и ремонта машин и механизмов, используемых в процессе просеивания.	Умеет обслуживать и выполнять мелкий ремонт машин и механизмов, используемых в процессе просеивания.

1.4	У-4. Определять пригодность к использованию инвентаря и приспособлений для ручной уборки поверхностей.	Умеет визуально определять пригодность к использованию инвентаря и приспособлений для ручной уборки поверхностей.
1.5	У-5. Умение подбирать инвентарь, моющие и чистящие средства в соответствии с выбранным способом удаления и загрязнений и обработки поверхностей.	Умеет подбирать инвентарь, моющие и чистящие средства в соответствии с выбранным способом удаления и загрязнений и обработки поверхностей.
Знания:		
2.1	З-1. Знание принципов работы оборудования для просеивания, таких как вибрационные сита, решета, центрифуги и т.д.	Знает принципы работы оборудования для просеивания, таких как вибрационные сита, решета, центрифуги и т.д.
2.2	З-2. Знание мер безопасности и правил работы с оборудованием просеивания материалов для предотвращения аварийных ситуаций и травмирования персонала.	Знает меры безопасности и правила работы с оборудованием просеивания материалов для предотвращения аварийных ситуаций и травмирования персонала.
2.3	З-3. Знание устройств, правила эксплуатации обслуживаемых машин, приспособлений и механизмов.	Знает устройства, правила эксплуатации обслуживаемых машин, приспособлений и механизмов.
2.4	З-4. Знание правил очистки и отбраковки овощей и фруктов, укладки их в тару и на транспортер.	Знает правила очистки и отбраковки овощей и фруктов, укладки их в тару и на транспортер.

2.5	3-5. Знание периодичности подачи пищевого сырья к магнитным установкам.	Знает периодичность подачи пищевого сырья к магнитным установкам.
2.6	3-6. Знание требований, предъявляемых к качеству пищевого сырья.	Знает требования, предъявляемые к качеству пищевого сырья.
<i>Трудовая функция (профессиональная компетенция):</i>		
ПК 2.3. Осуществлять мойку сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем.		
Умения:		
1.1	У-1. Определение правильной температуры воды или моющего раствора для мойки сырья и продуктов;	Умеет определять правильную температуры воды или моющего раствора для мойки сырья и продуктов;
1.2	У-2. Навыки загрузки и выгрузки сырья в моечные аппараты и машины;	Умеет загружать и выгружать сырьё в моечные аппараты и машины;
1.3	У-3. Умение настроить и запустить моечное оборудование согласно инструкции;	Умеет настроить и запустить моечное оборудование согласно инструкции;
1.4	У-4. Умение определять необходимое количество моющего средства и следить за его расходом;	Умеет определять необходимое количество моющего средства и следить за его расходом в соответствии с инструкциями по его использованию;
1.5	У-5. Навыки контроля процесса мойки и определение, когда сырьё готово к выгрузке;	умеет контролировать процесс мойки и определять, когда сырьё готово к выгрузке;

1.6	У-6. Умение проверить качество мойки и при необходимости повторить процесс;	Умеет проверить качество мойки и при необходимости повторить процесс
1.7	У-7. Навыки упаковки и хранения моющих средств. Пользоваться моющими средствами с соблюдением инструкций по их безопасному использованию;	Использует моющие средства с соблюдением инструкций по их безопасному использованию;
1.8	У-8. Определять необходимость применения СИЗ при мойке сырья;	Умеет определять необходимость применения СИЗ при мойке сырья;
1.9	У-9. Коммуникативные навыки с коллегами для координации процесса мойки и обсуждения любых проблем или вопросов.	Использует коммуникативные навыки с коллегами для координации процесса мойки и обсуждения любых проблем или вопросов.
Знания:		
2.1	З-1. Знание моечных машин различных типов и конструкций, применяемых для мойки пищевого сырья;	Знает моечные машины различных типов и конструкций применяемых для мойки пищевого сырья;
2.2	З-2. Знание процесса удаления с поверхности сырья остатков земли, песка и других посторонних тяжелых и легких примесей (камней, листьев, веток, соломы и др.) проточной или оборотной водопроводной водой;	Знает процесс удаления с поверхности сырья остатков земли, песка и других посторонних тяжелых и легких примесей (камней, листьев, веток, соломы и др.) проточной или оборотной водопроводной водой;
2.3	З-3. Знание принципов работы	Знает принципов работы моечных

	моечных систем и умение выполнить их обслуживание и регулярную очистку;	систем и демонстрирует умение выполнить их обслуживание и регулярную очистку;
2.4	3-4. Знание основных стадий мойки сырья с применением моющих растворов.	Знает основные стадии мойки сырья с применением моющих растворов;
2.5	3-5. Знание правил безопасности при работе с моечным оборудованием и моющими средствами;	Знает и соблюдает правила безопасности при работе с моечным оборудованием и моющими средствами;
2.6	3-6. Знание правил пожарной безопасности при работе с моечным оборудованием;	Знает и соблюдает требования пожарной безопасности при работе с моечным оборудованием;
2.7	3-7. Знание технологических режимов размораживания, вымачивания, промывки, подогрева пищевого сырья;	Знает технологические режимы размораживания, вымачивания, промывки, подогрева пищевого сырья;
2.8	3-8. Знание правил приготовления растворов необходимой концентрации;	Знает правила приготовления растворов необходимой концентрации;
2.9	3-9. Знание правил очистки щелочью и промывки от щелочи овощей и фруктов;	Знает правила очистки щелочью и промывки от щелочи овощей и фруктов;
2.10	3-10. Знание правил эксплуатации сосудов под давлением.	Знает правила эксплуатации сосудов под давлением.
<i>Трудовая функция (профессиональная компетенция):</i>		
ПК 2.4. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте		
1.1	У-1. Умение различать виды пищевых отходов и отделять их от	Умеет различать виды пищевых отходов и отделять их от общего

	общего мусора;	мусора;
1.2	У-2. Умение обеспечивать безопасность и гигиеничность рабочего места при сборе пищевых отходов;	Умеет обеспечивать безопасность и гигиеничность рабочего места при сборе пищевых отходов;
1.3	У-3. Навыки проведения чистки моющих механизмов от масел, жиров, остатков пищевого сырья и других загрязнений, используя дезинфицирующие средства и специализированные инструменты;	Умеет чистить моющие механизмы от масел, жиров, остатков пищевого сырья и других загрязнений, используя дезинфицирующие средства и специализированные инструменты;
1.4	У-4. Умение организовывать рабочее пространство таким образом, чтобы избежать скопления мусора и загрязнений;	Умеет организовывать рабочее пространство таким образом, чтобы избежать скопления мусора и загрязнений;
1.5	У-5. Владение методами и техниками уборки и поддержания порядка на рабочем месте, включая использование специальных моющих и дезинфицирующих средств;	Владеет методами и техниками уборки и поддержания порядка на рабочем месте, включая использование специальных моющих и дезинфицирующих средств;
1.6	У-6. Навыки правильного ухода за инструментами, инвентарем, кухонной посудой, оборудованием и материалами, чтобы сохранять их в чистом и рабочем состоянии;	Владеет навыками правильного ухода за инструментами, инвентарем, кухонной посудой, оборудованием и материалами, чтобы сохранять их в чистом и рабочем состоянии;
1.7	У-7. Умение выполнять работы по	Умеет выполнять работы по

	инструкции по утилизации мусора и отходов в соответствии с правилами экологической безопасности;	инструкции по утилизации мусора и отходов в соответствии с правилами экологической безопасности;
1.8	У-8. Умение чистить механизмы от загрязнений, используя соответствующие инструменты и материалы;	Умеет чистить механизмы от загрязнений, используя соответствующие инструменты и материалы;
1.9	У-9. Умение разбирать и собирать обслуживаемые механизмы моющих машин.	Умеет разбирать и собирать обслуживаемые механизмы моющих машин.
Знания:		
2.1	З-1. Знание правил сортировки и вывоза пищевых отходов;	Знает правил сортировки и вывоза пищевых отходов;
2.2	З-2. Знание экологических проблем, связанных с выбросами пищевых отходов, и способов их минимизации;	Знает экологические проблем, связанных с выбросами пищевых отходов, и способов их минимизации;
2.3	З-3. Знание наименований оборудования, кухонной посуды, инвентаря, инструментов, и их назначение;	Знает наименование оборудования, кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
2.4	З-4. Знания процесса чистки механизмов от загрязнений, используя соответствующие инструменты и материалы;	Знает процесс чистки механизмов от загрязнений, используя соответствующие инструменты и материалы;
2.5	З-5. Знание видов смазки, подходящих для различных механизмов просеивания и	Знает видов смазки, подходящих для различных механизмов просеивания и методов их нанесения;

	методов их нанесения;	
2.6	3-6. Знание и соблюдение правил техники безопасности при работе с моющими машинами, включая правильное отключение электропитания и блокировку механизмов перед началом обслуживания;	Знает и соблюдает правила техники безопасности при работе с моющими машинами, включая правильное отключение электропитания и блокировку механизмов перед началом обслуживания;
2.7	3-7. Знание требований к чистоте и порядку на рабочем месте в соответствии с санитарными нормами и правилами охраны труда;	Знает и соблюдает требования к чистоте и порядку на рабочем месте в соответствии с санитарными нормами и правилами охраны труда;
2.8	3-8. Знание правил сбора и хранения пищевых отходов;	Знает правила сбора и хранения пищевых отходов;
2.9	3-9. Знание видов и сортов, норм допустимых потерь и отходов пищевого сырья, материалов.	Знать виды и сорта, нормы допустимых потерь и отходов пищевого сырья, материалов.

Конкретные умения и знания, формируемые у обучающихся с ОВЗ в ходе изучения общепрофессиональных дисциплин, представлены в адаптированных программах данных дисциплин. Эти знания и умения являются опорными, необходимыми для освоения содержания профессиональных модулей адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

Знания и умения, формируемые у обучающихся с ОВЗ в рамках адаптационных учебных дисциплин, зафиксированы в адаптированных программах этих дисциплин.

Конкретные умения и знания, формируемые у обучающихся с ОВЗ в ходе изучения адаптивной физической культуры представлены в программе адаптивной физической культуры.

В ходе реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения при проведении учебных занятий, практики, организации самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ, а также других видов учебной деятельности, определенных учебным планом, построения внеурочной деятельности обучающихся осуществляется организация воспитательной работы (Программы воспитания), направленной на формирование (совершенствование) личностных результатов развития обучающихся (общих, базовых компетенций), значимых для профессии рабочего 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов:

Данные аспекты отражены в рабочей программе воспитания и календарном плане воспитательной работы адаптированной образовательной программы профессионального обучения (Приложение 10).

К планируемым итогам комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их деятельности по освоению содержания адаптированной образовательной программы профессионального обучения, которое включает в себя организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, социальное и медицинско-оздоровительное сопровождение, следует отнести приведенные ниже основные результаты:

- адаптированность обучающихся к режиму и условиям профессиональной образовательной организации;
- включенность обучающихся в учебно-познавательную деятельность;
- сформированность интереса к трудовой и профессиональной деятельности;
- способность применять сформированные профессиональные компетенции в рамках осваиваемой профессии в трудовой и профессиональной деятельности;
- сформированность у обучающихся умений организовывать свою самостоятельную работу по выполнению учебных и трудовых заданий (поручений);
- снятие у обучающихся психологических барьеров в общении с окружающими;

- сформированность у обучающихся умений вступать в конструктивное взаимодействие (общение) с окружающими людьми;
- освоенность обучающимися правил культуры поведения и общения;
- отсутствие проявлений агрессивности, конфликтности личности;
- сформированность у обучающимися социально-бытовых умений и навыков (умения и навыки самообслуживания и гигиены, умения и навыки ведения домашнего хозяйства, умения, необходимые для осуществления самостоятельной жизнедеятельности, и др.);
- состояние психологической защищенности у обучающихся;
- развитость толерантных проявлений личности;
- продвижение в развитии познавательных психических процессов (внимания, памяти, мышления, воображения, речи и др.).

2.5. Структура адаптированной программы профессионального обучения

АППО представляет собой набор регламентированных элементов (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК
	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Правовые основы производственной деятельности
ОП.02	Основы безопасности и защиты Родины
ОП. 03	Охрана труда
ОП.04	Основы финансовой грамотности
ОП.05	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.
ОП.06	Товароведение продовольственных товаров
ОП.07	Основы оборудования и техническое оснащение производства
ОП.08	Основы оценки качества пищевого сырья и материалов

	Профессиональный цикл
ПМ 01.	Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов
МДК.01.01	Технология вспомогательных работ при подготовке, транспортировке сырья и готовой продукции.
УП.01	Учебная практика
МДК.01.02	Технология подготовки сырья и материалов для пищевых производств вручную и с помощью приспособлений, оборудования, машин
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Вариативная часть образовательной программы
ВЧ.01	Основы компьютерной грамотности
ВЧ.02	Охрана окружающей среды
ВЧ.03	Культура речи
ВЧ.04	Эстетическое воспитание
	Адаптационно-реабилитационный курс
АРК.01	Социально- бытовая ориентация
АРК.02	Социально-средовая ориентация
АРК.03	Психология общения
ФК 00	Физическая культура
АФК.01	Адаптированная физическая культура
	Дополнительные учебные дисциплины
ДУД.01	Мир вокруг тебя
ДУД.02	Физическая культура
ДУД.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ДУД.04	Индивидуальные коррекционные занятия
ДУД.05	Эффективное поведение на рынке труда
ДУД.06	Россия - Моя история

ДУД.07	Разговоры о важном
--------	--------------------

Обязательным компонентом настоящей адаптированной образовательной программы профессионального обучения является учебная дисциплина АФК.01. Адаптивная физическая культура, которая входит в раздел ФК.00. Физическая культура. Устанавливается особый порядок освоения обучающимися с ОВЗ данной дисциплины в зависимости от рекомендаций ПМПК, а для обучающихся с ОВЗ, имеющим еще и инвалидность, – также рекомендаций федерального учреждения медико-социальной экспертизы. Преподавателями адаптивной физической культуры разрабатывается на основании соблюдения принципов здоровье-сбережения адаптивная программа по дисциплине, которая включает в себя комплекс специальных занятий, направленных на развитие, укрепление и поддержание здоровья обучающихся (Приложение 8)

Нормативно-правовой основой организации процесса является локальный акт «Положение о порядке проведения и объеме подготовки по дисциплине «Физическая культура» по программам среднего профессионального образования, профессионального обучения при освоении программ инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья».

2.6. Трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения

Трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов: **2340** 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.

2.7. Срок освоения адаптированной программы профессионального обучения

Срок обучения по адаптированной образовательной программе профессионального обучения в очной форме обучения составляет 1 год и 10 месяцев, что составляет 78 недель, в том числе (см. таблицу 4).

Таблица 4

Нормативный срок освоения АППО при очной форме обучения составляет:

1 курс

Наименование элемента адаптированной образовательной программы профессионального обучения	Количество недель
Обучение по учебным дисциплинам (УД) (общепрофессиональным учебным дисциплинам, адаптационным учебным дисциплинам, адаптивной физической культуре) и дополнительные учебные дисциплины (кроме времени, отводимого на промежуточную аттестацию)	32
Учебная практика (включая время, выделяемое на промежуточную аттестацию по учебной практике)	14
Производственная практика (ПП) (включая время, выделяемое на промежуточную аттестацию по учебной практике)	15
Промежуточная аттестация (ПА) (по учебным дисциплинам, экзамены по профессиональным модулям и консультации к ним)	4
Итоговая аттестация(ИА)	1
Каникулярное время	12
Итого	78

Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения 1 год и 10 месяцев. Указанные объемы конкретизированы в сводных данных по бюджету времени (в неделях) учебного плана АППО.

Возможно профессиональное обучение обучающихся по индивидуальному учебному плану и соответствующему календарному учебному графику. В этом случае его продолжительность может быть изменена с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Образовательная деятельность по АППО в соответствии с расписанием организации образовательной деятельности обучающихся, которое составляется В ГБПОУ НСО «Новосибирский центр профессионального обучения № 2 имени Героя России Ю.М.Наумова» самостоятельно на основе учебного плана и календарного учебного графика.

По итогам успешного освоения настоящей АППО и успешной сдачи квалификационного экзамена в качестве итоговой аттестации обучающийся получает документ о квалификации (свидетельство о профессии рабочего).

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПО АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

В целом учебный план АППО определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных дисциплин (обще профессиональных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин, адаптивной физической культуры), профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик, иных видов учебной деятельности (учебной нагрузки) обучающихся и форм аттестации. В структуру учебного плана образовательной программы входит титульный лист, пояснительная записка, сводные данные по бюджету времени в неделях для разных форм обучения, план учебного процесса и перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, необходимых для реализации адаптированной программы профессионального обучения.

Календарный учебный график представляет собой часть адаптированной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего, в которой реализация элементов адаптированной образовательной программы (дисциплин, модулей, курсов, практик и др.) распределяется во времени и ограничивается конкретными сроками. Он включает в себя календарный график учебного процесса и календарный график аттестаций. Структурно представлен титульным листом и собственно календарным учебным графиком в табличном оформлении.

Программная документация, определяющая содержание и особенности организации обучения по адаптированной программе профессионального обучения.

Содержание настоящей адаптированной программы профессионального обучения, зафиксированное в учебном плане и календарном учебном графике, подробно раскрывается в адаптированных программах общепрофессиональных учебных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной практики, производственной практики, программе адаптивной физической культуры, программе итоговой аттестации по АППО.

Адаптированные программы учебных дисциплин (адаптированные программы общепрофессиональных учебных дисциплин, адаптированные программы адаптационных учебных дисциплин) раскрывают содержание образования на уровне соответствующих дисциплин и включают в себя структурно такие компоненты, как титульный лист с его оборотом, паспорт адаптированной программы дисциплины (общепрофессиональной дисциплины, адаптационной дисциплины), структура и содержание учебной дисциплины (общепрофессиональной дисциплины, адаптационной учебной дисциплины), условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины (общепрофессиональной дисциплины, адаптационной учебной дисциплины), контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины (общепрофессиональной дисциплины, адаптационной учебной дисциплины).

Адаптированные программы профессиональных модулей раскрывают содержание образования на уровне соответствующих модулей и включают в себя структурно следующие компоненты: титульный лист с оборотом титульного листа, паспорт адаптированной программы модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации адаптированной программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

Структура адаптированной программы учебной практики: титульный лист с его оборотом, паспорт адаптированной программы учебной практики, результаты освоения учебной практики, тематический план и содержание учебной практики, условия реализации адаптированной программы учебной практики, контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Структурно адаптированная программа производственной практики представлена такими компонентами, как титульный лист с его оборотом, паспорт адаптированной программы производственной практики, результаты освоения производственной практики, содержание производственной практики, условия реализации адаптированной программы производственной практики, контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

Программа адаптивной физической культуры включает в себя структурно такие компоненты, как титульный лист с его оборотом, паспорт программы, структура и содержание адаптивной физической культуры, условия реализации программы, контроль и оценка результатов освоения адаптивной физической культуры.

Программа итоговой аттестации включает в себя структурно следующие компоненты: титульный лист с оборотом титульного листа, паспорт программы итоговой аттестации, содержание итоговой аттестации, условия реализации программы итоговой аттестации, контрольно-оценочная деятельность в рамках итоговой аттестации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Оценка качества освоения АППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся с интеллектуальными нарушениями, определяются образовательной организацией самостоятельно.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей адаптированной программы профессионального обучения устанавливаются педагогами самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их доводят до сведения обучающихся с интеллектуальными нарушениями не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), разработаны формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;

— соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

— формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ментальными нарушениями имеет большое значение, поскольку представляет собой систематическую проверку знаний, умений, практического опыта обучающихся с ОВЗ. Эта оценка осуществляется непосредственно в ходе и по результатам проведения учебных занятий, в том числе по итогам выполнения заданий самостоятельной работы обучающимися. Задача текущего контроля – обеспечение постоянной «обратной связи», позволяющей своевременно реагировать на затруднения и ошибки обучающихся, совершенствовать содержание и технологии обучения, и вносить коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация слушателей адаптированной программы профессионального обучения может осуществляться в форме зачетов и дифференцированных зачетов.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся с интеллектуальными нарушениями установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам/дифференцированным зачетам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/дифференцированном зачете.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету, экзамену) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Все виды аттестации (текущий контроль, промежуточная аттестация) для обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) устанавливаются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей и с обеспечением:

1) общих условий:

- допускается присутствие в аудитории ассистента (помощника), оказывающего обучающимся инвалидам и обучающимся с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание и т.п.);
- пользование необходимыми учебно-методическими и (или) техническими средствами при проведении текущего контроля успеваемости с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях.

2) специальных условий:

- предоставление отдельной аудитории;
- увеличение времени для подготовки ответа;
- присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
- выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;
- выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);
- использование специальных технических средств;
- предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) по дисциплинам кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

По личному заявлению обучающихся или родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

4.2. Итоговая аттестация выпускников

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов является обязательной и осуществляется после освоения АППО в полном объеме.

Формой итоговой аттестации по АППО по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов является: выпускной квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в виде тестовых заданий, в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения, адаптированного для обучающихся с ОВЗ, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Проверка теоретических знаний, обучающихся с ОВЗ осуществляется в виде тестовых заданий. Для выполнения практических квалификационных работ обучающиеся получают наряд-задания.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующей профессии рабочего.

К проведению квалификационного экзамена возможно привлечение представителей работодателей, их объединений.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего.

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение общих и специальных условий.

В специальные условия могут входить:

- предоставление отдельной аудитории;

- увеличение времени для подготовки ответа;
- присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
- выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;
- выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);
- использование специальных технических средств;
- предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ

Под особой организацией образовательного пространства для обучающегося с нарушением интеллектуального развития понимается создание безопасных комфортных условий, в том числе психолого-педагогических в соответствии с "ГОСТ Р 57958-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 17.11.2017 N 1776-ст).

Для инвалидов с интеллектуальными нарушениями:

1. Помещения, мастерские, производственные участки небольших размеров для уменьшения возможности контакта с окружающими и облегчения возможности визуального наблюдения и контроля за работающими инвалидами, с оборудованными аварийными сигнализирующими устройствами рабочими местами.

2. Оборудованы ограждения движущихся механизмов, лестничных пролетов и других опасных зон; остекление окон небьющимися стеклами.

3. Оборудование (станки, технические устройства) безопасны и комфортны в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ использования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, использования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью, станками и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).

4. Используются эстетический дизайн и яркая окраска оборудования и мебели для активизации эмоционально-волевой сферы, положительного эмоционального настроения, концентрации и фиксации внимания.

5. Конструкция рабочего стола и сиденья, трансформирующаяся.

6. В технологическом процессе используются упрощенные в применении рабочие инструменты.

Для обучающихся нарушениями интеллектуального развития оборудовано место для психологической разгрузки.

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

Реализация АППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеют высшее или среднее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, МДК и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Педагогические работники, участвующие в реализации АППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеется у преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения прошли стажировку в профильных организациях, согласно плану, не реже 1 раза в 3 года.

Управленческий состав и педагогический состав, реализующий АППО по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов прошел обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Основы инклюзивного образования инвалидов и лиц с ОВЗ в образовательных организациях» (72 час.) на базе БПОО «Новосибирский профессионально педагогический колледж», 2023 г. Управленческий состав: директор, заместитель директора. Педагоги: преподаватели, мастера п/о, методист, педагог-психолог, социальные педагоги, воспитатели, педагоги дополнительного образования. Кроме управленческого и педагогического состава, обучение прошли и другие сотрудники центра: библиотекарь.

Директор Центра прошел обучение по программам:

- 1) Повышение квалификации по ДПП «Создание инклюзивной образовательной среды в организациях среднего профессионального образования» на базе «Московский государственный психолого-педагогический университет», (72ч)2023 г.;
- 2) «Инклюзивное образование в образовательной организации высшего образования» (36 час.), на базе НППУ 2022 г.;
- 3) Повышение квалификации по ДПП «МВА –Эффективный руководитель» (250ч) на базе НГУЭиУ

Заместитель директора прошел:

- 1) Повышение квалификации по ДПП «Создание инклюзивной образовательной среды в организациях среднего профессионального образования» на базе «Московский государственный психолого-педагогический университет», (72ч)2023 г.
- 2) Профессиональную переподготовку по программе «Наставничество в сфере образования (педагог-наставник) на базе «Московский педагогический государственный университет» (252ч) 2023г
- 3) Курс по ДПП «Способы разрешения конфликтов и поддержания деловой коммуникации в коллективе «Контакты и Конфликты» Общероссийский профсоюз образования учебный центр Москва, 2022г.

Один педагог, реализующий образовательную программу, освоил ДПП ПК «ПОВАР» (252 час.), на базе ГБПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности» 2024 г.

Два педагога прошли повышение квалификации по ДПП «Организация деятельности педагога-психолога в системе СПО: психолого- педагогическое сопровождение и межведомственное взаимодействие» на базе «Московский государственный психолого-педагогический университет», (72ч)2023 г.

Два педагога прошли ПК по программе «Организация работы с молодежью в системе профессиональных образовательных организаций» ГБУ НСО «АПМИ» (144ч.) 2023г

Пять педагогов прошли повышение квалификации «Психолого-педагогическое сопровождение участников чемпионата профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс»» (24 час.), на базе БПОО «Новосибирский профессионально педагогический колледж», 2022 г.

Десять педагогов прошли обучение по программам: «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс» (72 час.) 2024 г. на ГБУ НСО «АПМИ» (72ч.) 2024г

Два педагога прошли обучение по программе повышения квалификации «Подготовка национальных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс»» на базе ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (72 часа) г. Москва 2023, 2024г

Шесть педагогов прошли повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования» (88 час.), на базе ФГБОУ «Всероссийский детский центр «Смена» 2023 г.

Кроме обучения по дополнительным образовательным программам повышения квалификации, педагоги центра обучаются в рамках системы внутрифирменного повышения квалификации, а именно:

Инструктажи работников центра по вопросам обеспечения доступности услуг и объектов для инвалидов.

Тематические инструктивно-методические совещания.

На заседаниях Педагогического совета, методического совета обсуждаются вопросы организации инклюзивного образования, определяются основные проблемы реализации образования для лиц с ОВЗ, намечаются пути их решения.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация АППО по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечному фонду, формируемому по полному перечню дисциплин. Учебники, учебные пособия при обучении лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) используются общего типа.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам и МДК всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел.

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний.

Реализация адаптированной программы профессионального обучения может осуществляться с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Используемые в учебном процессе сервисы:

1. BOOK.RU – Электронная библиотека. <https://www.book.ru/>
2. Юрайт – Электронная библиотека. <https://biblio-online.ru/>
3. Лань – Электронно-библиотечная система. <https://e.lanbook.com/>
4. Руконт – Электронная библиотека. <https://rucont.ru/>
5. НЭБ – Национальная электронная библиотека. <https://rusneb.ru/>
6. Znanium.com – Электронная библиотека. <https://znanium.com/>

5.3. Материально-техническое обеспечение

Инфраструктура Центра, материально-техническая база достаточна для создания требуемых условий для организации образовательного процесса для инвалидов, лиц с ОВЗ по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов.

Территория Центра соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень используемых аудиторий и других помещений:

Кабинеты:

- кабинет общепрофессионального и профессионального циклов по профессии;
- кабинет социальной адаптации и психологии;
- кабинет правовые основы производственной деятельности;
- кабинет ОБЖ;

- кабинет культура речи (совмещен с кабинетом эстетические воспитание);
- компьютерный класс;

Учебные мастерские

Учебный цех: «Технология подготовки пищевого сырья и материалов»,

Спортивный комплекс-:

- спортивный зал;
- спортивная площадка;
- тренажерный зал.

Залы-:

Библиотека

Читальный зал с выходом в сеть Интернет

Актный зал

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Информация о требованиях к кадровому и информационному обеспечению реализации практик, предусмотренных адаптированной образовательной программой, представлена в пунктах 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» и 5.2 «Учебно-методическое и информационное обеспечение» настоящей образовательной программы.

Практика является обязательным разделом АППО по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к квалификационному экзамену

Программы учебной практики являются составной частью реализуемой образовательной программы профессионального обучения. Программы прохождения практики разрабатываются мастерами производственного обучения, рассматривается цикловой комиссией и утверждаются директором Центра.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик:

- 1) обучающимся с ОВЗ учитываются рекомендации, данные в заключении ПМПК;
- 2) обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации и абилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда;

При необходимости для прохождения практики инвалидами могут создаваться специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н – рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводится в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованном цехе «Технологии подготовки пищевого сырья и материалов», оснащённой необходимым оборудованием. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день - 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва и технологических перерывов в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные рабочие по профессии «Повар». При определении мест прохождения производственной практики учитываются

рекомендации, данные по результатам медикосоциальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Показателями качества выполнения практических заданий пробы являются: степень самостоятельности, соответствие конечного продукта заданному заданию, аккуратность, активность, стремление удерживать задачу в достижении качественного результата, стремление выполнить условия и требования практического задания, умение провести простой анализ своих действий, их результата, объективно оценить свой труд, проявление профессионально важных качеств.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ

Адаптированная программа профессионального обучения по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов для обучающихся с интеллектуальными нарушениями осваивается в очной форме обучения.

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

В образовательной организации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, её социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворённости учёбой, в Центре ведётся активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов. Основная цель воспитательной деятельности - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и

самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

В образовательной организации созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая участие обучающихся в работе творческих коллективов и кружков, спортивных секциях, во внеурочных спортивных и творческих мероприятиях. В Центре сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями и их сопровождение весь период обучения.

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с ОВЗ возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение в Центре носит непрерывный и комплексный характер:

организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с интеллектуальными нарушениями, гармонизацию их психического состояния; социальное сопровождение решает

широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ментальными нарушениями в Центре.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями, является *индивидуальное сопровождение*.

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в центре. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации в центре, устанавливает взаимодействие с учреждениями — партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.

Классный руководитель является исполнителем ряда мероприятий организационно – педагогического, психолого-педагогического, социально-педагогического сопровождения: проведение часов общения, участие в работе психолого-педагогического консилиума и др.

Преподаватель, мастер производственного обучения являются основными участниками междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих организационно - педагогическое сопровождение реализации АППО.

В образовательной организации проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с ментальными нарушениями в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт,

совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с ОВЗ.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с интеллектуальными нарушениями к участию в конкурсах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

УП. 01.	Учебная практика	диф.зачет	804					12	12	18	18	30	564	30					240
МДК 01.02	Технология подготовки сырья и материалов для пищевых производств вручную и с помощью приспособлений, оборудования, машин	экзамен	72												4	6			72
УП. 02.	Учебная практика	диф.зачет	180												1	2	12		180
ПП. 02.	Производственная практика	зачет	450														3	0	450
ВЧ.00	Вариативная часть образовательной программы		127										57						70
ВЧ.01	Основы компьютерной грамотности	зачет	52			40	2						34		2				18
ВЧ.02	Охрана окружающей среды	зачет	34			15									2	2		4	34
ВЧ.03	Культура речи	зачет	23			5	1				6		23						
ВЧ.04	Эстетическое воспитание	зачет	18												2				18
АРК.00	Адаптационно- реабилитационный курс		105										87						18
АРК.01	Социально бытовая адаптация	зачет	35			6	2				1		35						
АРК.02	Социально-средовая ориентация	зачет	35			5	1	1	1	1			35						
АРК.03	Психология общения	зачет	35			18	1						17			3			18
ФК.00	Физическая культура		160										85						75
АФК.01	Адаптивная физическая культура	зачет	160			140	1	4	3	3			85		5	4		6	75
ИА.01	Итоговая аттестация	Кв. экзамен	6															6	6
	Часов в неделю					30	30	30	30	30				30	3	0	30	3	0
	Всего обязательное обучения		2340										1170						1170
	в том числе:																		
	Консультации		30										20						10
	Экзамены		18										12						6
	Консультации к итоговой аттестации		48																48
	Всего обязательное обучение		2388										1170						1218
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины		256										116						140
ДУД.01	Мир вокруг тебя		17										17						
ДУД.02	Физическая культура		29																29
ДУД.03	Основы безопасности жизнедеятельности		30																30
ДУД.04	Индивидуальные коррекционные занятия		60										30						30
ДУД.05	Эффективное поведение на рынке труда		17																17
ДУД.06	Россия- Моя история		35										35						
ДУД.07	"Разговоры о важном"		68										34						34
Всего			2644										1286						1358
						Всего							учебных дисциплин и междисциплинарных курсов(МДК) / в единицах в учебный семестр/						7
	Итоговая аттестация												учебной практики /в неделях(в часах) в семестр/						984
	* проверка теоретических знаний												производственной практики/ в неделях (в часах) в семестр/						450
	*Практическая квалификационная работа												экзаменов / в единицах в учебный семестр/						3
													дифференцированных зачетов / в единицах в учебный семестр/						3
													зачетов / в единицах в учебный семестр/						15

Календарный учебный график
адаптированной программы профессионального обучения
по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов» на 2024/2025

Курсы	Обучение по дисциплинам, в том числе адаптивной физической культуре, и междисциплинарным курсам (кроме промежуточной аттестации)	Учебная практика (включая промежуточную аттестацию по практике)	Производственная практика (включая промежуточную аттестацию по практике)	Промежуточная аттестация (по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, экзамены по профессиональным модулям и консультации к ним)	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	606	564		3		10	1170
2 курс	300	420	450	3	6	2	1170
Всего	1356	984	450	6	6	12	2340

