МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО

Методической комиссией

Протокол №5 от 25.08.2023

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий филиалом «Красноярского аграрного техникума»

наименование ОУ

_____/Д.А.Петровский

АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»
Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования

Квалификация	Изготовитель пищевых полуфабрикатов
Форма обучения	Очная
Нормативный срок обучения	1 год 10 месяцев

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана на основе комплекта учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии **12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»** из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям, Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных директором Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 20.04.2015 г. № 06-830вн.

Организация-разработчик: Сухобузимский филиал краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум»

Разработчики:

1. Бойко Лариса Александровна, преподаватель «Красноярский аграрный техникум»

Лахно Яна Эдуардовна мастер производственного обучения «Красноярский аграрный техникум»

Денисова Тамара Терентьевна «Красноярский аграрный техникум»

Экспертное сообщество:

1. _____
Ф.И.О., должность, наименование экспертной организации

2. _____
Ф.И.О., должность, наименование экспертной организации

ОДОБРЕНА

Методической комиссией
Протокол №2 от 01.10.2022
Председатель _____Е.М. Дмитриенко

РЕКОМЕНДОВАНА

Начальник отдела по УПР
_____Р.С. Третьякова

Содержание

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО
1.2. Требования к поступающим

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО
2.4. Результаты реализации АОППО
2.5. Трудоемкость АОППО
2.6 Срок освоения АОППО

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО
3.1. Учебный план
3.2. Календарный учебный график
3.3. Рабочие программы дисциплин

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ
5.1. Кадровое обеспечение
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
5.3. Материально-техническое обеспечение
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ (в соответствии с нозологией)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная профессиональная 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 (далее – АОППО) по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», без получения среднего общего образования, сроком 1 год 10 месяцев, реализуемая Краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Красноярский аграрный техникум».

АОППО обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) результатов, установленных соответствующими квалификационными характеристиками и профессиональными стандартами.

АОППО разрабатывается Краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Красноярским аграрный техникум» в отношении обучающихся с нарушениями интеллекта [1]:

Основные задачи разработки и реализации АОППО:

1.Создание условий, необходимых для получения основного профессионального образования лицами с ОВЗ;

2.Повышение уровня доступности основного профессионального образования лицами с ОВЗ;

3. Повышение качества основного профессионального образования лицами с ОВЗ.

Реализация АОППО для конкретного обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ определяется Краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Красноярским аграрный техникум» в соответствии с рекомендациями, данными обучающимся по заключению психолого-медико- педагогической комиссии (далее – ПМПК) или индивидуальной программой реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), а также специальными условиями, созданными в образовательной организации.

Образование обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ организуется в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждением «Красноярским аграрный техникум»

–в отдельных группах (коррекционных группах, спецгруппах).

В АОППО входит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, иных компонентов, посредством которых определяется объем и содержание образования по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

[1] Ст. 79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями до01.01.2018 г.

Лица с нарушениями интеллекта (умственно отсталые) – обучающиеся со сложным нарушением психофизического развития, имеющие в своей основе органическое поражение центральной нервной системы, в первую очередь головного мозга.

АОППО предусматривает изучение общеобразовательной, профессиональной подготовки, учебную практику и производственную практику, промежуточную и итоговую аттестацию в формеэкзамена.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО

Перечень нормативных актов, регламентирующих разработку и реализацию АОППО по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»– это комплекс нормативно- методической документации, регламентирующий содержание, организацию иоценку качества подготовки обучающихся и выпускников данной профессии.

Нормативную правовую основу разработки АОППО составляют:

– от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2020, N 9, ст. 1137);

— Закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.); — Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

— Конвенции о правах инвалидов; — Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью 5 на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

— Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

— Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 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»;

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательныхпрограмм среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 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)");

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

— Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» — Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

— Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации 6 и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

— Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».

— Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»

Используемые термины, определения, сокращения

В АОППО используются следующие термины, определения, сокращения:

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.

Адаптированная основная 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.

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.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Медико-социальная экспертиза (МСЭ) - признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей свидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

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

Основные программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

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

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).

Специальные условия для получения образования - условия обучения,

воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

АОППО – адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения;

ОО – образовательная организация;

Обучающийся с ОВЗ – обучающийся с ограниченными возможностями здоровья;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

1.2. Требования к поступающим

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

Лица с ОВЗ при поступлении предъявляют свидетельство об окончании школы, индивидуальную программу реабилитации (если ребенок - инвалид), заключение психолого – медико - педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях.

Зачисление на обучение по АОППО осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ОВЗ.

Для поступления в ОО СПО с целью обучения по АОППО абитуриент инвалид или лицо с ОВЗ должен предоставить портфель документов, включающий[1]:

основные документы для абитуриента инвалида и абитуриента с ОВЗ:

– оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих его личность, гражданство;

– документ, подтверждающий инвалидность или ограниченные возможности здоровья, требующие создания указанных условий.

– фотографии.

дополнительные документы для абитуриента инвалида:

– индивидуальная программа реабилитации (ИПР) с рекомендацией об обучении по конкретной профессии, содержащая информацию о необходимых специальных условиях обучения и сведения относительно рекомендованных условий и видов труда;

– справка медико-специальной экспертизы (МСЭ).

дополнительные документы для абитуриента с ОВЗ:

– заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) с рекомендацией по конкретной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучении.

Абитуриенты инвалиды и абитуриенты с ОВЗ проходят вступительные испытания с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. В зависимости от нозологической категории абитуриента инвалида и абитуриента с ОВЗ в зависимости от степени умственной отсталости при проведении вступительных испытаний должно быть обеспечено соблюдение основных и дополнительных требований[1].

В процессе обучения перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ на АОППО невозможен. Общежитие для абитуриентов предоставляется.

---

[1] Раздел 4 «Прием документов от поступающих» Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 г. № 36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 11.12.2015).

[1] Раздел 5 «Особенности проведения вступительных испытаний для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО

Основная цель реализации АОППО – достижение выпускниками планируемых результатов: знаний, умений, навыков, компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников [1] – Ведение средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов

Объекты профессиональной деятельности выпускников[2]:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Слушатели готовятся к следующим видам деятельности:

1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

3.Организовывать подготовку сельскохозяйственной птицы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

4.Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

5.Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

6. Проводить расчеты по формулам;

7. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов

8. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

9.Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной),
- запекать овощные и крупяные изделия;
-формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья; овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать, нарезать овощи и зелень; размораживать мясо,рыбу, потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу, потрошить дичь,сельскохозяйственную птицу, рыбу, разделывать сельдь, кильку; обрабатыва ть субпродукты и пр.);
-приготавливать блюда из концентратов;
-порционировать, раздавать блюда массового спроса;
-соблюдать требования безопасности труда.

Результаты реализации АОППО

Выпускник должен знать:

1. Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, для блюд;
2. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
3. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов;
4. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы;
5.Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы и печени;
6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы;
7.Технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы;
8.Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы для приготовления полуфабрикатов;
9.Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
10.Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
11.Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде
12. Правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;

Выпускник должен уметь:

- правила, приемы и последовательность выполнения операций при механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;

-ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
-кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
-признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
-назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных
-приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
-правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте
- правила санитарии и гигиены;
-правила безопасности труда и противопожарной безопасности;
- производственную (должностную) инструкцию правила внутреннего трудового распорядка.

Общие компетенции выпускника[1]:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 04	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 05	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 06	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции выпускника[2]:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 01	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 02	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 03	Готовить бульоны и отвары.
ПК 04	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 05	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 06	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

[2] Профессиональные компетенции выпускника указаны в в комплекте учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья,

2.4. Трудоемкость АОППО

Дисциплины	
Обязательное обучение	
1. Общеобразовательная подготовка	
1.1.	Этика и психология общения
1.2.	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
1.3.	Охрана труда
1.4.	Охрана окружающей среды
1.5.	Адаптированная физическая культура
1.6.	Основы нравственности
2. Профессиональная подготовка	
2.1.Общеопрофессиональный цикл	
2.1.1.	Экономика отрасли и предприятия
2.1.2.	Товароведение пищевых продуктов
2.1.3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
2.2.Профессиональный цикл	
	Базовый курс
2.2.1.	Организация производства предприятий общественного питания
2.2.2.	Кулинария
2.2.3.	Оборудование предприятий общественного питания
2.2.4.	Основы калькуляции и учета
	Специальный курс
2.2.6.	Учебная практика
2.2.7.	Производственная практика
	Консультации
	Экзамены

2.6 Срок освоения АОППО

Нормативный срок освоения АОППО определяется в соответствии с типовыми документами по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» и составляет[1]:

при очной форме обучения – 2 года, в том числе:

максимальное количество часов – 2580 из них:

аудиторных занятий – 2580

часов учебной практики – 516 часов

производственной практики – 330 часов

часов на промежуточную аттестацию – 30

часов на итоговую аттестацию – 12

каникулярное время – 13 недель

По завершению обучения выдается свидетельство о профессии рабочего 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

[1] Нормативный срок освоения АОПОП ПО независимо от применяемых образовательных технологий определяется в соответствии с типовыми документами по профессии в случае, если образование обучающихсяинвалидов и обучающихся с ОВЗ организуется при очной форме обучения в инклюзивных группах (совместнос другими обучающимися).

Срок освоения АОПОП ПО независимо от применяемых образовательных технологий может быть увеличен для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ не более чем на 6 месяцев при очной форме обучения в случае, если образование этих обучающихся организуется в отдельных группах (коррекционных группах, спецгруппах) либо индивидуально для конкретного обучающегося.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

3.1. Учебный план

Учебный план организации является документом, разрабатываемым ОО в соответствии с Федеральным законом об образовании в Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года и ФГОС СПО по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» и утверждаемым Заведующим филиалом ОУ.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики АОППО: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин; последовательность изучения учебных дисциплин; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Учебный план для реализации АОПППО разрабатывается на основе комплекта учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной практики и производственной практики, являются обязательными для освоения всеми обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. Не допускается каких-либо учебных дисциплин, практик и процедур итоговой аттестации из числа обязательных в отношении обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Макет учебного плана для реализации АОППО представлен в ПРИЛОЖЕНИИ А.

Учебный план состоит из следующих разделов: титульная часть [1] ; календарный учебный график (п. 3.2 АОППО); сводные данные по бюджету времени (в неделях); план учебного процесса; Учебная практика и производственная практика; перечень учебных лабораторий, кабинетов и мастерских; пояснительная записка к учебному плану.

В разделе «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)» суммируются продолжительность обучения учебным дисциплинам, учебной практики и производственной практики, промежуточной и итоговой аттестации, каникул, общее количество недель по курсам и на весь срок обучения. Указанные объемы времени в неделях должны соответствовать требованиям, указанным во ФГОС СПО и учитывать положения ОО.

Раздел «План учебного процесса» включает в себя сведения о наименовании профессиональной подготовки (специальный курс), и входящих в них учебных дисциплин, учебная практика, производственной практики, форм промежуточной аттестации и их количестве, учебной нагрузке, отводимой на занятия во взаимодействии с преподавателем, видах учебных занятий,

сведения о распределении их по курсам и семестрам.

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний, обучающихся: экзамен. Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются ОО самостоятельно.

Раздел «Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.» для подготовки по профессии ПО. ОО в рабочем учебном плане имеет право дополнять перечень учебных лабораторий, кабинетов, мастерских и других подразделений с учетом профиля подготовки, для подготовки обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ разной степени умственной отсталости и корректировать список в соответствии с выбранной траекторией.

В разделе «Пояснительная записка» отражаются особенности организации процесса обучения, проведения контроля за выполнением ФГОС СПО по профессии, раскрывая и уточняя отдельные положения учебного плана ОО.

---

[1] В титульной части учебного плана указываются:
- полное наименование ОО, ее организационно-правовая форма в соответствии с утвержденным уставом;
- код и полное наименование профессии СПО;
- наименование квалификации(ий), осваиваемой(ых) в рамках программы;
- форма обучения;
- нормативный срок обучения;
- дата утверждения учебного плана, фамилия и инициалы, должность руководителя ОО, его подпись, заверенная печатью.

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график определяет сроки начала и окончания учебных занятий по курсам, процедур промежуточных аттестаций, каникул, вида и продолжительности учебной практики и производственной практики, итоговой аттестации в соответствии с типовыми документами по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

При составлении календарного учебного графика необходимо руководствоваться следующим:

– начало учебного года планируется с 1 сентября. Время завершения обучения на последнем курсе зависит от общей продолжительности обучения по профессии;

– продолжительность каникул в учебном году должна составлять не менее 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

– учебная практика и производственная практика проводятсяОО при освоении обучающимися профессиональных компетенций.

Календарный учебный график для реализации АОППО представлен в ПРИЛОЖЕНИИ А.

3.3. Рабочие программы дисциплин

Содержание по образовательным программам и условия организации обучения обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по образовательным программам обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется ОО с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Варианты реализации АОППО для конкретного обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ определяется ОО в соответствии с рекомендациями, данными по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии, а также специальными условиями, созданными в ОО. Реализация АОППО в обязательном порядке должна предусматривать создание в ОО специальных условий, которые включают в себя как общие условия для всех обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, так и специфические условия для конкретных нозологических категорий обучающихся, и обеспечивать реализацию их особых образовательных потребностей.

По профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» ОО должна предусматривать использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой

для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При обучении обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в группах обучающихся по программе профессионального обучения, организация образовательного процесса может осуществляться с применением социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологии социокультурной реабилитации для оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ с другими обучающимися группы, создании комфортного психологического климата в студенческой группе, отражающегося в планах воспитательной работы в ОО, а также при разработке индивидуальных планов обучения таких обучающихся.

Учебные дисциплины в реализации АОППО направлены на усвоение общих компетенций по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» и профессиональных компетенций.

Обучение по учебным дисциплинам общеобразовательной и профессиональной подготовки, осуществляют преподаватели ОО. В структуру любой учебной дисциплины вышеуказанных циклов входит теоретическое обучение в форме уроков (ПРИЛОЖЕНИЕ В). Порядок и формы освоения учебных дисциплин для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ рекомендуется устанавливать ОО самостоятельно локальным нормативным актом ОО[1].

Для организации образовательного процесса по изучению учебных дисциплин необходимо наличие:

– учебных кабинетов с имеющимися рабочими местами для обучающихся инвалидов разных нозологических категорий и обучающихся с ОВЗ разной степенью умственной отсталостью

– материально-технического оснащения и учебно-методического обеспечения;

– специальных технических и программных средств для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ с учетом их психофизических и индивидуальных особенностей.

[1] Раздел 3 «Рекомендации по содержанию раздела «Документы определяющие содержание и организацию образовательного процесса»» Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 г. № 06-830вн.).

Профессиональная подготовка в реализации АОППО направлена на освоение обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ и усвоение профессиональных и общих компетенций согласно типовых документов по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Подбор и разработка учебных материалов преподавателями (мастерами производственного обучения) для организации образовательного процесса по учебным дисциплинам и осуществления контрольно-оценочной деятельности производится с учетом психофизических особенностей восприятия и усвоения обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ учебного материала, освоения общих, профессиональных компетенций, а также с учетом их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При реализации программ учебных дисциплин, учебной практики и производственной практики, итоговой аттестации в рамках АОППО необходимо предусмотреть специальные требования к условиям их реализации:

– наличие оборудования учебного кабинета для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ различной степени умственной отсталости;

– информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах относительно степени умственной отсталости обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ;

– формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны быть адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Общеобразовательная подготовка должна состоять из общеобразовательных учебных дисциплин. Перечень общеобразовательных учебных дисциплин, а также объем часов с учетом профиля профессионального образования определяются ОО самостоятельно в соответствии с комплектом учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В рамках АОППО должна быть реализована дисциплина «Физическая культура». Порядок и формы освоения данной дисциплины для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ ОО рекомендуется устанавливать самостоятельно[1].

1. Общеобразовательная подготовка

1.1. <u>«Этика и психология общения»</u>

уметь:

- соблюдать требования этики, эстетики, психологии общения;
- использовать в работе знания о психологических процессах и состояниях;
- преодолевать и предотвращать конфликты;
- использовать полученные знания в процессе работы

знать:

- общение - одна из разновидностей человеческой деятельности;
- особенности психологии работы в коллективе;
- этика профессиональных деловых отношений, психология общения;
- принципы профессионального поведения работника

1.2. «Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации»

уметь:

- пользоваться приёмами и навыками общения в личной и профессиональной деятельности;
- владеть психологическими основами общения; навыками ведения деловых переговоров;
- управлять конфликтами и стрессами в процессе общения и профессиональной деятельности;
- представлять свои будущие нужды, будущую самостоятельную жизнь;
- сознавать свое места в социуме, выделять равных себе в социальном окружении;
- делать вывод о своей неповторимости и неповторимости любого другого человека.

знать:

- основные категории и понятия права;
- роль права в жизни человека и государства;
- основы правового учения о государстве;
- права, свободы, обязанности человека и гражданина, механизмы их реализации;
- систему органов государственной власти;
- правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности

1.3. «Охрана труда»

уметь:

- оценивать состояние техники безопасности на производстве;
- пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

знать:

- правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в сфере профессиональной деятельности;
- воздействие негативных факторов на человека;
- требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;
- производственную санитарию и гигиену труда.

1.4. «Охрана окружающей среды»

уметь:

- прогнозировать последствия воздействия человека на природные экосистемы;
- выявлять черты приспособленности живых организмов к условиям существования;
- анализировать экологические ситуации и делать соответствующие выводы.

знать:

- предмет, задачи и разделы экологии; · основные экологические проблемы;
- сущность понятий: биосфера, популяция, среды жизни, экологические факторы; · влияние деятельности человека на биосферу;
- роль экологических знаний как научной основы рационального природопользования и охраны природы;· нормы и правила поведения в природе;

1.5. «Адаптированная физическая культура»

уметь:

- различными современными понятиями в области физической культуры;
- методиками и методами самодиагностики, самооценки, средствами оздоровления для само коррекции здоровья различными формами допустимой двигательной деятельности, удовлетворяющими потребности человека в рациональном использовании свободного времени;
- методами самостоятельного выбора системы физических упражнений для укрепления здоровья;
- здоровье сберегающими технологиями;
- средствами и методами воспитания прикладных физических (выносливость, быстрота, сила, гибкость и ловкость) и психических (смелость, решительность, настойчивость, самообладание, и т.п.) качеств, необходимых для успешного и эффективного выполнения определенных трудовых действий.

знать:

- ценности физической культуры;
- значение физической культуры в жизнедеятельности человека;
- культурное, историческое наследие в области физической культуры; факторы, определяющие здоровье человека, понятие здорового образа жизни и его составляющие;
- принципы и закономерности воспитания и совершенствования физических качеств;
- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- методические основы физического воспитания, основы самосовершенствования физических качеств и свойств личности;
- основные требования к уровню его психофизической подготовки к конкретной профессиональной деятельности;
- влияние условий и характера труда квалифицированного рабочего и служащего на выбор содержания производственной физической культуры, направленного на повышение производительности труда

1.6. «Основы нравственности»

уметь:

- сопоставлять (сравнивать лица, предметы, события, явления, понятия, выделяя их общие и отличительные признаки) и объяснять (раскрывать сущность явлений и понятий, используя примеры): — личность и индивид, - свобода и вседозволенность, - взрослость и инфантильность, - мужественность и женственность, - гражданский и церковный брак, - позитивное и негативное

отношение к родительству, Иметь — навык проведения исследовательских работ по заданной теме, работы с информационными ресурсами в части нахождения и отбора необходимой информации, а также редактирования готового текста к исследования. — навык составления своей родословной; — осознание ценности нравственности и духовности в человеческой жизни; - способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: — потребность в дальнейшем изучении отечественной семейной культуры.

знать:

- понимать и принимать ценности: семья, брак, любовь, дружба, личность, половые различия, нравственные законы, стадии развития семьи, адаптация к семейной жизни, нормы брака; — основы морали и нравственности, понимание ее значения в выстраивании конструктивных отношений в обществе; — взаимосвязь внутренней и внешней жизни человека

2. Профессиональная подготовка

2.1. Общепрофессиональный цикл

2.1.1 «Экономика отрасли и предприятия»

уметь:

- различать отраслевую промышленность;
- суммировать затраты на производство работ и изделий.

знать:

- основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий;
- ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;

2.1.2. «Товароведение пищевых продуктов»

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества продуктов;
- применять полученные знания в своей профессиональной деятельности;
- анализировать, обсуждать, обобщать и систематизировать изучаемый материал.

знать:

- основные виды продовольственных товаров, их классификацию, ассортимент;
- знать и понимать свойства, пищевую ценность, требования к качеству продуктов, условия хранения и перевозки;
- классификацию вкусовых продуктов, основные показатели качества;
- маркировку, упаковку продовольственных товаров.

2.2. Профессиональный цикл

Базовый курс

2.2.1. «Организация производства предприятий общественного питания»

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых полуфабрикатов;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;

2.2.2.

«Кулинария»

уметь:

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции
- Организовывать подготовку сельскохозяйственной птицы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции
- Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- Проводить расчеты по формулам;
- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов
- Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной),
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья; овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать, нарезать овощи и зелень;

размораживать
мясо,рыбу, потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу, потр ошить дичь,сельскохозяйственную птицу, рыбу, разделывать сельдь, кил ьку; обрабатывать субпродукты и пр.);
- приготавливать блюда из концентратов;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса;
- соблюдать требования безопасности труда.

знать:
- Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, для блюд;
- Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- Виды рыб и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов;
- Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы;
- Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы и печени;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы;
- Технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы;
- Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы для приготовления полуфабрикатов;
- Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде
- Правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций при механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных
- приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;

2.2.3 «Оборудование предприятий общественного питания»

Уметь и уметь:

- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;
-обладать практическими навыками использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;
-владеть методами расчёта и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования;
-находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятий отрасли.
Задачи изучения дисциплины – научить обучающихся:
-разрабатывать и обосновать технологические процессы для предприятий торговли и общественного питания;
- осуществлять выбор оборудования для комплексного оснащения обоснований технологических процессов;
- проводить оценку эффективности использования технологического оборудования предприятий торговли и общественного питания, анализировать полученные результаты;
- разбираться в принципах устройства и работы конкретных видов оборудования, особенностях его эксплуатации, причинах основных отказов, обеспечивать безопасные условия обслуживания.
-программа изучения дисциплины предусматривает:
- лекционные занятия и самостоятельное изучение курса «Оборудование предприятий торговли и общественного питания» по настоящей программе проходят с использованием рекомендуемой литературы и источников.
- лекционный материал посвящается рассмотрению основных закономерностей развития и функционирования оборудования предприятий торговли и общественного питания, особенностям управления им;
-основным понятиям и принципам, подходам, а также вопросам, связанным с взаимодействием всех структурных хозяйственных элементов современных хозяйствующих субъектов;
-самостоятельная работа предполагает изучение теоретических и практических материалов по данной тематике; использование рекомендованных литературных источников при подготовке докладов, контрольных работ; изучение отдельных вопросов. Цель самостоятельной работы в комплексном и фундаментальном изучении дисциплины, а также обретении навыков самостоятельного решения практических проблем:
-проводить органолептическую оценку качества продуктов;
-применять полученные знания в своей профессиональной деятельности;
-анализировать, обсуждать, обобщать и систематизировать изучаемый материал.

2.2.4. «Основы калькуляции и учета»

уметь:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;

знать:

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации.;

2.2.5. «Вектор мастерства»

уметь:

- организовывать подготовку мяса, сельскохозяйственной птицы, рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья; овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать, нарезать овощи и зелень, размораживать мясо, рыбу, потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу, разделывать сельдь, кильку; обрабатывать субпродукты и пр.);
- порционировать блюда;
-соблюдать требования безопасности труда;

знать:

- цели проведения конкурса «Вектор мастерства»;
-требования личной санитарной гигиены;
-санитарные требования к рабочему месту, оборудованию, инвентарю и посуде;
-технику безопасности на рабочем месте;
-технику безопасности при работе с оборудованием;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей , плодов, грибов, мяса, рыбы, круп и др продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, для блюд;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном виде;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;

- способы рациональной организации труда на рабочем месте;

Специальный курс

2.2.6 «Учебная практика»

уметь:

- пользоваться Сборником рецептур блюд, и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,
- оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи.
- определять качество поступивших овощей , соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.
- приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество.
- определять количество отходов при механической обработке овощей.
- обрабатывать рыбу , приготавливать полуфабрикаты для варки, припускания, жарки; приготавливать котлетную массу из рыбы и полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы.
- приготавливать полуфабрикаты из мяса; приготавливать рубленую массу и полуфабрикаты из нее. Обрабатывать мясные субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу и приготовлять полуфабрикаты из нее
- приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания.
- приготавливать бездрожжевое (пресное) тесто и изделия из него.

знать:

- - роль изготовителя пищевых полуфабрикатов в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
- нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания
- понятие о механической кулинарной обработке продуктов.
- характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование, формование); гидромеханические (промывание, замачивание, осаждение, фильтрование).
- технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря; приготовление полуфабрикатов.
- технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы; рецептуры и технологию приготовления рубленной и котлетной массы и полуфабрикатов из них.
- технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов.
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц.
- технологию приготовления дрожжевого опарного, безопарного
- технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.

2.2.7. «Производственная практика»

уметь:

- пользоваться Сборником рецептур блюд, и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,

- оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи.
- определять качество поступивших овощей , соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.
- приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество.
- определять количество отходов при механической обработке овощей.
- обрабатывать рыбу , приготавливать полуфабрикаты для варки, припускания, жарки; приготавливать котлетную массу из рыбы и полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы.
- приготавливать полуфабрикаты из мяса; приготавливать рубленую массу и полуфабрикаты из нее. Обрабатывать мясные субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу и приготовлять полуфабрикаты из нее
- приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания.
- приготавливать бездрожжевое (пресное) тесто и изделия из него.

знать:

- роль изготовителя пищевых полуфабрикатов в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
- нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания
- понятие о механической кулинарной обработке продуктов.
- характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование, формование); гидромеханические (промывание, замачивание, осаждение, фильтрование).
- технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря; приготовление полуфабрикатов.
- технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы; рецептуры и технологию приготовления рубленной и котлетной массы и полуфабрикатов из них.
- технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов.
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц.
- технологию приготовления дрожжевого опарного, безопарного
- технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.

Организация образовательного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Адаптированная Физическая культура»

В рамках АОППО должна быть реализована дисциплина «Физическая культура». Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры специалистами, имеющими соответствующую подготовку. При организации образовательного процесса по дисциплине «Физическая культура» преподаватель обязан учитывать рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида, вид и тяжесть нарушений организма обучающегося.

ОО рекомендуется устанавливать самостоятельно порядок и формы освоения данной дисциплины для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ локальным нормативным актом ОО [1] . В программу дисциплины рекомендуется включать определенное количество часов, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровье сбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся. В программе дисциплины должны быть прописаны специальные требования к спортивной базе, обеспечивающие доступность и безопасность занятий. Преподаватели дисциплины «Физическая культура» должны иметь соответствующую подготовку для занятий с обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ.

[1] Раздел 3 «Рекомендации по содержанию раздела «Документы определяющие содержание и организацию образовательного процесса»» Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

По профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» оценка качества освоения обучающимися АОППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Для обучающегося инвалида и обучающегося с ОВЗ рекомендуется осуществление входного контроля с целью определения их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и обучающимся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ образовательная организация создает фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе[1]. Структурным элементом ФОС является комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ), разработанных по каждой учебной дисциплине соответственно, входящим в учебный план в соответствии с ФГОС СПО. Макеты комплектов КИМ представлены в ПРИЛОЖЕНИЯХ Л.

---

[1] Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии

[2] Текущий контроль успеваемости обучающихся – это систематическая проверка их учебных достижений, проводимая педагогом в ходе осуществления образовательной деятельности в соответствии с образовательной программой. То есть текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ОВЗ в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ должен быть направлен на своевременное выявление затруднений и отставаний в обучении для внесения корректив в учебную деятельность. Текущий контроль успеваемости (порядок, периодичность и сроки проведения, обязательные формы и их количество) проводится: с учетом особенностей психофизического развития и возможностей обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ; рекомендаций ПМПК; здоровье сберегающих технологий; определяется преподавателем, ведущим дисциплину, при планировании на учебный год и отражается в рабочем варианте программы (календарно-тематическом плане). Формами текущего контроля успеваемости могут быть оценка устных ответов обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ практической и контрольной работ.

Промежуточная аттестация – это установление уровня достижения результатов освоения учебных предметов, курсов, дисциплин, предусмотренных АОППО. Промежуточная аттестация подразделяется на полугодовую промежуточную аттестацию, которая проводится по учебным предметам, курсу по итогам полугодия, а также промежуточную аттестацию, которая проводится по итогам учебного года. Годовая промежуточная аттестация может проводиться на основе результатов промежуточных аттестаций по полугодиям. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление ОО индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ, при необходимости в несколько этапов. Для этого необходимо использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливаются ОО и педагогическим коллективом самостоятельно с учетом ограничений здоровья и индивидуального подхода[2].

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ применяются контрольно-измерительные материалы (КИМ), адаптированные для таких обучающихся, которые позволяют оценить достижение ими запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в АОППО. Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к экзамену доводятся до сведения обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в доступной для них форме.

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

1) общих условий:

– допускается присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), 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:

– для слепых: задания и иные материалы оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются обучающимся на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистентом;

– для слабовидящих: задания и иные материалы оформляются увеличенным шрифтом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство; допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у самих обучающихся;

– для глухих и слабослышащих: в кабинете находится звукоусиливающая аппаратура коллективного пользования; при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию экзамен/зачет проводится только в письменной форме;

– для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию экзамен/зачет проводится только в устной форме.

Обучающийся инвалид и обучающийся с ОВЗ, оформляя заявление о постановке его на специализированный учет в качестве обучающегося из числа инвалидов (лиц с ОВЗ), указывает о необходимости создания для него специальных условий при проведении текущего контроля успеваемости, исходя его индивидуальных особенностей (на основе заключения ПМПК).

Обучающийся инвалид и обучающийся с ОВЗ не позднее, чем за 1 месяц до начала проведения промежуточной аттестации подает письменное заявление в учебную часть о необходимости создания для него специальных условий при проведении экзаменов, исходя из его индивидуальных особенностей (на основе заключения ПМПК).

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», является обязательной и осуществляется после освоения АОППО в полном объеме. Итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ проводится ОО с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение общих и специальных условий, представленных в раздел 4 АОППО. 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 государственной итоговой аттестации; выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика); использование специальных технических средств; предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

Выпускники инвалиды и выпускники с ОВЗ, 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[1].

Формами итоговой аттестации по АОППО по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» являются: выполнение практической квалификационной работы.

Для проведения итоговой аттестации разрабатывается программа, определяющая требования к выпускной практической квалификационной

работе (технологическая карта) а также к процедуре ее защиты. Образовательная организация определяет требования к процедуре проведения итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ. Процедура выполнения практической квалификационной работы для выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ должна предусматривать предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

[1] Раздел 4 «Структура адаптированной образовательной программы» Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 г. № 06-830вн.).

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение

Реализацию АОППО должны обеспечивать педагогические кадры (преподаватели и мастера производственного обучения). Преподаватели должны иметь высшее или средне специальное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Мастера профессионального обучения должны иметь: высшее либо среднее профессиональное образование, соответствующее профилю и должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено типовыми документами для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение профессионального цикла обучающимися, должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и должны проходить обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности, а также стажировку в профильных организациях и не реже одного раза в 3 года[1]. Преподаватели и мастера производственного обучения, работающие с обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ, обязательно должны пройти профессиональную переподготовку или обучение по дополнительным профессиональным программам в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии[2].

К реализации АОППО необходимо привлекать тьюторов, психологов (педагогов-психологов, специальных психологов), социальных педагогов (социальных работников), специалистов по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагогов, сурдопереводчиков, тифлопедагогов, тифлосурдопереводчиков[3].

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОППО должна быть обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Содержание каждой из учебных дисциплин должно быть размещено в сети Интернет на сайте ОО.

---

[1] Обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности для преподавателей и мастеров профессионального обучения осуществляется не реже одного раза в три года (п. 2 ч. 5 ст. 47 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

[2] Раздел 5 «Рекомендации по реализации адаптированной программы СПО» Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденные Минобрнауки России 20.04.2015 г. № 06-830вн.).

[4] Формы печатных и электронных образовательных ресурсов и учебной литературы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ:

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида и обучающегося с ОВЗ должен быть обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического издания (печатного и/ или электронного) по каждой учебной дисциплине, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий)[4].

Для каждого обучающегося инвалида и обучающегося с ОВЗ комплектация библиотечного фонда осуществляется:

– электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по каждой учебной дисциплине, изданной за последние 5 лет;

– официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями, которыми можно воспользоваться с помощью специальных технических и программных средств.

Перечень основной, дополнительной учебной литературы и других изданий

№п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательств
Основные источники				
1	«Товароведение пищевых продуктов».	Изд. «Академия»	Матюхина З.П., Королькова Э.П.	2017г
2	Психология общения	Изд. «Академия»	Г.М. Шеламова	2017
3	Психология делового общения и управления	Издательство «Феникс»	Столяренко Л.Д.	2017
4	Основы экономики менеджмента и маркетинга в общественном питании.	Изд. «Академия»	С.Б. Жабина, О.М. Бардюгова, А.В. Колесова	2017
5	Охрана труда в организациях питания.	Изд. «Академия»	В.М. Калинина	2017
6	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле»: учебник для нач. проф. образования	Изд. «Академия»	Бурашников Ю.М., А.С. Максимов.	2017
7	Экология	Изд. «Академия»	Б.М.Миркин, Л.Г.Наумова, С.В.Суматохин	2018
8	Основы микробиологии, физиологии питания,	Изд. «Академия»	Т.А. Лаушкина	2017

	санитарии и гигиены.			
9	Основы адаптивной физической культуры	Изд. «Академия»	Бегидова, Т. П.	2017
10	«Нравственные основы семейной жизни»	Издательство Екатеринбургской епархии	Моисеев Д.А.	2017
11	Оборудование предприятий общественного питания. Практикум 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО	Изд. «Академия»	Чаблин Б.В.	2017
12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания 3-е изд., испр. и доп.	Изд. «Академия»	Сологубова Г.С	2017
13	Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Изд. «Академия»	Г.П. Семичева	2017
14	Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд , кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.	Изд. «Академия»	Г.П. Семичева	2017
15	Основы калькуляции и учета	Изд. «Академия»	И.И. Потапова	2017

– для обучающихся с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в печатной форме на языке Брайля; в форме электронного документа; в форме аудиофайла;
– для обучающихся с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа;
– для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

Дополнительные источники	
1.	Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Автор А.А. Синицина, Е.И. Соколова, Москва «Академия», 2017 год.
2.	Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента. Автор С.В. Ермилова, Москва «Академия», 2017 года.
3.	Методика обучения предмету «физическая культура». Легкая атлетика. Учебное пособие для СПО Германов Г.Н.
4.	Безопасность жизнедеятельности 3-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО Каракеян В.И.
5.	Экономика. Учебник и практикум для СПО Васильев В.П.
6.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания 3-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО Сологубова Г.С
7.	Манько О.М. Экологические основы природопользования. (2-е изд.) Москва «Академия», 2018
8.	Румынина М. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности (3-е изд.) Москва «Академия»,2018
9.	Методика обучения безопасности жизнедеятельности 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО Суворова Г.М.
Интернет-ресурсы	
1.	http://www.school-russia.prosv.ru - Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида
2.	http://www.ukazka.ru - Рабочая тетрадь для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида
3.	История Красноярска http://res.krasu.ru/yar
4.	Красноярский краевой краеведческий музей http://www.kkkm.ru
5.	http://обществознание-онлайн.рф/info/stock/
6.	standart.edu.ru
7.	www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ)
8.	www.mvd.ru (сайт МВД РФ)
9.	www.mil.ru (сайт Минобороны)
13.	http://ppt4web.ru/ehkonomika
14.	http://school-collection.edu.ru
15.	www. ecologysite. ru (Каталог экологических сайтов).
16.	www. ecoculture. ru (Сайт экологического просвещения).
17.	www. ecocommunity. ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России)
18.	Мультимедиа учебники:http://www.kbzhd.ru/library/
Электронные учебные ресурсы	
1.	Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.
Нормативные документы	

1.	Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г. – М., 2005
2.	Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 21 октября 1994 г. № 51-ФЗ (в ред. ФЗ от 26.06.2007 № 118-ФЗ)) // СЗ РФ. –1994. – № 32. – Ст. 3301.
3.	Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26 января 1996 г. № 14 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 5. – Ст. 410.
4.	Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья). Раздел V «Наследственное право» от 26 ноября 2001. № 146-ФЗ от 03.06.2006 № 73-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 29.12.2006 № 258-ФЗ) // СЗ РФ. – 2001. – № 49. – Ст. 4552.
5.	Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) 18.12.2006 № 231-ФЗ СЗ РФ , 25.12.2006, № 52 (1 ч.), ст. 5496.
6.	Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации от 14 ноября 2002 № 138-ФЗ (в ред. от 24.07.2007 № 214-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 46. – Ст. 4532.
7.	Уголовный кодекс Российской Федерации от 13 июня 1996 г. № 63-ФЗ (в ред. ФЗ от 24.07.2007 № 214-ФЗ)) // СЗ РФ. – 1996. – № 25. – Ст. 2954.
8.	Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 № 195 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ст. 1.
9.	Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ч. 1. – Ст. 3.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации АОППО отвечает требованиям, определенным типовыми документами по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», а так же особым образовательным потребностям обучающихсяинвалидов и обучающихся с ОВЗ.

В структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ необходимо отразить специфику требований к доступной среде, в том числе:

– организации безбарьерной архитектурной среды ОО;

– организации рабочего места обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ;

– техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Требования к организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации

Вся территория ОО должна соответствовать условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, обеспечения доступа с учетом требований СП 42.13330 [1] (СНиП 2.07.01-89*). Коммуникационные пути должны стыковаться с внешними (общегородскими) транспортными и пешеходными коммуникациями. Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ необходимо обеспечить доступность путей движения, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов, дублирование лестниц пандусами или подъемными устройствами, оборудование лестниц и пандусов поручнями, контрастную окраску дверей и лестниц, наличие средств информационно-навигационной поддержки.

Создание безбарьерной среды в ОО должно учитывать в первую очередь потребности обучающихся с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата, т.к. будучи доступным для вышеуказанных категорий обучающихся, пространство становится комфортным и безбарьерным и для обучающихся других нозологических категорий.

На прилегающей территории ОО необходимо выделить места для парковки автотранспортных средств обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, максимально приближенные к входу в здание, оборудованному для доступа маломобильной группы населения (далее – МГН)[2].

---

[1] СП 42.13330.2016 Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений. Актуализированная редакция СНиП 2.07.01-89*.

[2] СП 59.13330.2012 Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения. Актуализированная редакция СНиП 35 - 01-2001 (с Изменением № 1).

[3] СНиП 35-01-2001 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп».

[4] ГОСТ Р 51261-99 «Устройства опорные стационарные реабилитационные. Типы и технические требования», разработан по федеральной комплексной программе «Социальная поддержка инвалидов», утвержденной Постановлением Правительства Российской Федерации от

16 января 1995 г. № 59.

[5] ГОСТ Р 52875-2007 «Указатели тактильные наземные для инвалидов по зрению. Технические требования» утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 553-ст.

Входная площадка при входах в здания ОО, доступных МГН, должна иметь навес и водоотвод; наружные лестницы и пандусы (для обучающихся, передвигающихся на креслах-колясках), оборудованные поручнями [3] . Наружные лестницы и пандусы должны иметь поручни с учетом технических требований к опорным стационарным устройствам по ГОСТ Р 51261 [4] . Поверхность марша пандуса должна визуально контрастировать с горизонтальной поверхностью в начале и в конце пандуса. Тактильные напольные указатели перед пандусами следует выполнять по ГОСТ Р 52875[5]. Двери на входах и в здании должны быть прозрачные (т.е. иметь смотровые панели), а ограждения следует выполнять из ударопрочного материала. На прозрачных полотнах дверей следует предусматривать яркую контрастную маркировку.

При наличии контроля на входе в здание следует применять контрольно-пропускные устройства и турникеты, приспособленные для пропуска обучающихся на креслах-колясках. Дополнительно к турникетам следует предусматривать боковой проход. На КПП и в холлах ОО целесообразно установить телефонный аппарат с учетом особых потребностей обучающихся с нарушениями слуха и зрения (наличие крупных кнопок, дублирование информации шрифтом Брайля для слабовидящих, наличие регулировки уровня громкости для слабослышащих)[1].

Следует предусмотреть наличие необходимых памяток для работников (КПП, гардероб, столовая, обслуживающий персонал) по правилам взаимодействия и оказания помощи обучающимся с ОВЗ.

Пути движении к помещениям, зонам и местам обслуживания внутри здания следует проектировать в соответствии с нормативными требованиями к путям эвакуации людей из здания [2] . Необходимо предусмотреть расположение лестничных маршей, их ступеней и поручней, дверей и дверных проемов[3], наличие и расположение пандусов, подъемных платформ и лифтов[4]. Выбор числа и параметров лифтов для транспортирования людей с ОВЗ производится по расчету с учетом максимально возможной их численности в здании, исходя из номенклатуры по ГОСТ Р 53770[5] . Световая и звуковая информирующая сигнализация в кабине лифта должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 51631 [6] и Технического регламента о безопасности лифтов.

---

[1] ГОСТ 24214-80 «Связь громкоговорящая. Термины и определения». ГОСТ Р 51672-2000 «Средства связи и информации технические общего пользования, доступные для инвалидов. Классификация. Требования доступности и безопасности»

[2] Ст. 89. «Требования пожарной безопасности к эвакуационным путям, эвакуационным и аварийным выходам» Федерального закона от 22.07.2008 № 123-ФЗ (ред. от 29.07.2017) «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

[3] ГОСТ Р 51261-99 «Устройства опорные стационарные реабилитационные. Типы и технические требования», разработан по федеральной комплексной программе «Социальная поддержка инвалидов», утвержденной Постановлением Правительства Российской Федерации от 16 января 1995 г. № 59.

[4] СП 35-102-2001 «Жилая среда с планировочными элементами, доступными инвалидам».

[5] ГОСТ Р 53770-2010 «Лифты пассажирские. Основные параметры и размеры», утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11.02.2010 г. № 15-ст.

[6] ГОСТ Р 51631-2008 (ЕН 81-70:2003) «Лифты пассажирские. Технические требования доступности, включая доступность для инвалидов и других маломобильных групп населения» утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 21.07.2008 г. № 143-ст.

[7] ГОСТ Р 51630-2000 «Платформы подъемные с вертикальным и наклонным перемещением для инвалидов. Технические требования доступности» принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 21 июля 2000 г. № 195-ст.

[8] СП 59.13330.2012 Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения. Актуализированная редакция СНиП 35 - 01-2001 (с Изменением N 1). ГОСТ Р 50602-93 «Кресла-коляски. Максимальные габаритные размеры».

[9] ГОСТ Р 52875-2007 «Указатели тактильные наземные для инвалидов по зрению. Технические требования» утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 553-ст.

Установку подъемных платформ с наклонным перемещением для преодоления лестничных маршей обучающимися с нарушениями опорно-двигательного аппарата, в т. ч. на креслах-колясках, следует предусматривать в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51630[7].

Необходимо учитывать ширину пути движения в коридорах, т.к. при движении обучающемуся на кресле-коляске по коридору следует обеспечить минимальное пространство для поворота и разворота, подходы к различному оборудованию и мебели в кабинетах[8].

На каждом этаже в здании ОО следует устанавливать тактильный план этажа[9], предназначенный для обучающихся с нарушениями зрения.

Особое внимание необходимо уделить обеспечению визуальной, звуковой и тактильной информацией для сигнализации об опасности и других важных мероприятиях. Для ориентации и навигации в архитектурном пространстве следует предусматривать комплексную информационную систему[1] и располагать визуальную, звуковую и тактильную информацию в помещениях, предназначенных для пребывания обучающихся всех нозологических категорий. Информационные средства должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 51671[2], а также учитывать требования НПБ 104 [3]. Освещенность помещений и коммуникаций, доступных для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, следует повышать на одну ступень по сравнению с требованиями СНиП 23-05[4].

Условия для беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения ОО, а также их пребывания в указанных помещениях[5].

На каждом этаже ОО необходимо обустройство минимум одной кабины уборной, доступной для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Санитарные узлы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ проектируются совмещенными или раздельными. Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата применяют совмещенные санитарные узлы, оборудованные унитазом, умывальником и душем. Следует применять унитазы, имеющие опору для спины. Дополнительное оборудование санитарных узлов для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ включает поручни (настенной или напольной установки и фиксации),

---

[1] Комплексная информационная система должна объединять в себе визуальные, акустические и тактильные средства информации (в том числе знаки и символы), которые должны быть идентичными в пределах здания или комплекса зданий и сооружений. Синхронной (звуковой и световой) сигнализацией, подключенной к системе оповещения о пожаре, следует оборудовать основные и производственные помещения, имеющие учебные места для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Для аварийной звуковой сигнализации следует применять приборы, обеспечивающие уровень звука не менее 15 дБА в течение 30 с., при превышении максимального уровня звука в помещении на 5 дБА.

Замкнутые пространства зданий (помещения различного функционального назначения, кабинка туалета, лифт и т.п.) должны быть оборудованы двусторонней связью с диспетчером или дежурным. В иных случаях следует предусматривать кнопку звонка. Также в таких помещениях (кабинах) должно предусматриваться аварийное освещение. В зависимости от контингента обучающихся рекомендуется размещение видеотерминалов с необходимой справочной информацией.

[2] ГОСТ Р 51671-2000 «Средства связи и информации технические общего пользования, доступные для инвалидов. Классификация. Требования доступности и безопасности» принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 21 ноября 2000 г. № 308-ст.

[3] Приказ Министерства РФ по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий от 20 июня 2003 года № 323 «Об утверждении норм пожарной безопасности «Проектирование систем оповещения людей о пожаре в зданиях и сооружениях» (НПБ 104-03)» (с изменениями на 7 февраля 2008 года).

[4] СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение» (с Изменением № 1, утвержденным постановлением Госстроя России от 29 мая 2003 г. № 44).

[5] СП 35-103-2001 «Общественные здания и сооружения, доступные маломобильным посетителям».

потолочные направляющие или межстенную штангу для подвески подъемника, кольца, трапеции и т.п. Высота установки оборудования должна регулироваться индивидуально. Крепление приборов и оборудования должно быть прочным. Для обучающихся с нарушениями зрения в помещениях целесообразно использовать контрастные сочетания цветов в применяемом оборудовании (дверь – стена, ручка; санитарный прибор – пол, стена; стена – выключатели и т.п.). Повысить общую освещенность всех зон помещения. Максимально использовать тактильные контрасты и их многообразие.

В помещении столовой для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ должна быть предусмотрена своя непроходная зона. Часть посадочных мест следует организовать с учетом специфических требований детей с ОВЗ. Столы должны иметь конструкцию, позволяющую свободно подъезжать обучающемуся на кресле-коляске. Стулья должны быть удобными; иметь простую устойчивую конструкцию. Покрытие пола в помещениях обеденных залов должно быть прочным, твердым, нескользким и без перепадов. Учет доступности помещения буфетов и столовых для обучающихся нозологических категорий требует предусмотреть звуковые, обонятельные (растения) и тактильные ориентиры, и ясное логически обоснованное и прямолинейное расположение столов, достаточную ширину проходов и хорошую освещенность.

В физкультурном зале следует предусматривать: «мягкую стену», безопасную зону зрительских мест для обучающихся на креслах-колясках. Зона должна быть рассчитана не менее чем на 2-3 места. Для организации учебно-тренировочных занятий по игровым видам спорта для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ следует предусматривать зал размером не менее 36х18 м. В раздевальных физкультурного зала рекомендуется устраивать изолированную раздевальную. Раздевальные должны иметь специально оборудованные универсальные санузлы и душевые кабины. Для спортивных игр обучающихся с нарушениями зрения поверхность пола должна быть идеально ровной и гладкой, границы площадок для игр обозначаются рельефными наклеивающимися полосами. В корпусах физкультурного, спортивного и физкультурно-досугового назначения для транспортирования обучающих на креслах-колясках следует применять лифт[1]. В актовом зале следует предусмотреть места для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ и их расположение. В актовых залах, оборудованных стульями или скамьями, должны иметьсясиденья с подлокотниками, из расчета – не менее один стул с подлокотником на пять стульев без подлокотников. Перед сценой в первом ряду, а также в центре зала или по его бокам следует предусматривать индивидуально освещаемые площадки для размещения при необходимости переводчиков жестового языка. В актовом зале ОО следует предусматривать места для инвалидов на креслах-колясках из расчета: в зале на 50-150 мест – 3-5 мест; в зале на 151-300 мест – 5-7 мест; в зале на 301-500 мест – 7-10 мест; в зале на 501-800 мест – 10-15 мест. Для подъема на сцену, кроме лестниц, должен быть предусмотрен стационарный (мобильный) пандус или подъемное устройство[2].

Предельно допустимое расстояние от наиболее удаленной точки помещения с пребыванием обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ до двери в пожаробезопасную зону должно быть в пределах досягаемости за необходимое время эвакуации. Пожаробезопасные зоны следует предусматривать вблизи вертикальных коммуникаций. Пожаробезопасная зона должна быть отделена от других помещений и примыкающих коридоров противопожарными преградами, имеющими определенные пределы огнестойкости. Конструкции противопожарных зон должны быть класса КО (непожароопасные), а материалы отделки и покрытий должны соответствовать требованиям 6.25 СНиП 21-01[3].

Места постоянного нахождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ должны располагаться на минимально возможных расстояниях от эвакуационных выходов из помещений, с этажей и из зданий наружу. Места для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в актовых залах должны располагаться в отдельных рядах, выходящих на самостоятельный путь эвакуации, не пересекающийся с путями эвакуации остальных обучающихся, педагогических работников и других сотрудников ОО. В зальных помещениях не менее двух рассредоточенных выходов должны быть приспособлены для прохода обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Места для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата на трибунах спортивных залов следует предусматривать в зоне, непосредственно примыкающей к выходу на трибуну. Посадочные места (столы) для инвалидов в залах столовых следует располагать вблизи от эвакуационного выхода, но в непроходной зоне. Пандус, служащий путем эвакуации с вышележащих этажей в реконструируемом здании, должен быть непосредственно связан через тамбур с выходом наружу. Двери в пожаробезопасную зону должны быть противопожарными самозакрывающимися с уплотнениями в притворах. Пожаробезопасная зона должна быть незадымляемой.

---

[1] СП 31-112-2004 Физкультурно-спортивные залы. Часть 1

[2] СП 138.13330.2012 Общественные здания и сооружения, доступные маломобильным группам населения. Правила проектирования (с Изменением N 1)

[3] СНиП 21-01-97* «Пожарная безопасность зданий и сооружений», принят и введен в действие с 1 января 1998 г. постановлением Минстроя России от 13.02.97 г. № 18-7 (с Изменениями № 1, 2 принятыми постановлениями Госстроя России от 3 июня 1999 г. № 41 и от 19 июля 2002 г. № 90 и введенными в действие с 1 июля 1999 г. и 1 июля 2002 г. соответственно).

Требования к организации рабочего места обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

Образовательная организация, реализующая АОППО, должна располагать материально-технической базой (перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений), обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, производственного обучения, предусмотренных учебным планом ОО.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, предназначенных для реализации АОППО:

№ п/п	Наименование кабинета, лаборатории, мастерской и других помещений
Кабинеты	
1.	Общеобразовательных дисциплин
2.	Основ безопасности жизнедеятельности
3.	Общепрофессиональных дисциплин
4	Охрана труда и безопасности жизнедеятельности
5	Профессиональных дисциплин
Мастерские	
1.	Учебный цех
Спортивный комплекс	
1.	Место для стрельбы
Залы	
1.	спортивный зал

Для реализации АОППО образовательной организации в каждом учебном кабинете, мастерской, лаборатории и другом учебном помещении необходимо организовать рабочие места с учетом психофизических и индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ трех нозологических категорий [1] и обучающихся с ОВЗ приобрести современное оборудование и технические средства коллективного обучения.

[1] Организация рабочих мест обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в учебных кабинетах, мастерских, лабораториях и других помещений:

Требования к техническим и программным средствам общего и специального назначения

Образовательная организация должна располагать минимальным материально-техническим оснащением (учебное и лабораторное оборудование, технические средства обучения, приборы, инструменты, средства измерения, материалы (демонстрационные, дидактические и т.д.), экранно-звуковые и печатные пособия и др.) для осуществления образовательного процесса по АОППО. К материально-техническому оснащению необходимо отнести специальные технические средства и программное обеспечение, предназначенные для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ[1].

а) для обучающихся с нарушениями зрения должны быть учтены:
– при планировке учебных мест расстояние между рядами столов должно быть не менее 0,6 м.; между столами в ряду – не менее 0,5 м.; между рядами столов и стенами без оконных проемов – не менее 0,7 м.; между рядом столов и стеной с оконными проемами – не менее 0,5 м.;
– площадь учебного стола должна быть не менее 1 м. ширины и 0,6 м. глубины для размещения брайлевской литературы и тифлосредств;
– площадь зоны на 1 обучающегося с нарушениями зрения должна быть более 3 кв.м.;
– при планировке учебные столы в кабинетах (аудиториях) должны быть расположены в первом ряду у окна и в первом среднем ряду.
– комплект оснащения для мобильного рабочего места: ноутбук (нетбук) с программой экранного доступа JAWS, программой экранного увеличения MAGic и портативным дисплеем, использующим системы Брайля (рельефно-точечный шрифт).
б) для обучающихся с нарушениями слуха должны быть учтены:
– при планировке учебных мест расстояние между рядами столов должно быть не менее 0,6 м.; между столами в ряду – не менее 0,5 м.; между рядами столов и стенами без оконных проемов – не менее 0,7 м.; между рядом столов и стеной с оконными проемами – не менее 0,5 м.;
– площадь учебного стола должна быть не менее 1 м. ширины и 0,6 м. глубины;
– площадь зоны на 1 обучающегося с нарушениями слуха в учебных кабинетах следует принимать не менее 2,5 кв.м.;
– при планировке учебные столы в кабинетах (аудиториях) должны быть расположены в первом ряду у окна и в первом среднем ряду.
– комплект оснащения учебной аудитории: радиокласс, аудиотехника (акустический усилитель и колонки), видеотехника (мультимедийный проектор, телевизор), экранная доска, документ-камера.
в) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата должны быть учтены:
– наличие специальных кресел и других приспособлений в кабинетах;
– наличие передвижных, регулируемых столов (стол ДЦП) с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающих реализацию эргономических принципов;
– минимальный размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота коляски равный 1,8 х 1,8 м.;
– ширина прохода между рядами столов для обучающихся, передвигающихся в креслах-колясках и на опорах, должно быть не менее 0,9 м. от спинки стула до следующего стола; между рядом столов и стеной с оконными проемами – не менее 0,5 м.; между рядами столов и стенами без оконных проемов – не менее 1,0 м. Расстояние между столами в ряду – не менее 0,85 м., а у места обучающегося на кресле-коляске вдоль прохода – не менее 1,4 м.;
– площадь зоны на 1 обучающегося с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебных кабинетах следует принимать более 3 кв.м.;
– при планировке учебные столы в кабинетах (аудиториях) должны быть расположены в первом ряду у дверного проема;
– в учебных мастерских, используемых обучающимися на креслах-колясках, ширина основного прохода, а также расстояние между станками должны быть не менее 1,6 м.;
– комплект оснащения для рабочего места: персональный компьютер, оснащенный выносными компьютерными кнопками и специальной клавиатурой; персональный компьютер, оснащенный ножной или головной мышью и виртуальной экранной клавиатурой; персональный компьютер, оснащенный компьютерным джойстиком или компьютерным роллером и специальной клавиатурой.
Площади учебных кабинетов информатики, электроники и радиотехники следует принимать из расчета не менее 4,5 кв.м. на 1 обучающегося. При кабинетах должны предусматриваться лаборантские площадью не менее 18 кв.м.

[1] Письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 г. № 06-281 «О направлении требований (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн.):
Примерный перечень специальных технических средств и программного обеспечения для обучающихся следующих нозологических категорий:
а) для обучения студентов с нарушениями зрения:
– дисплей с использованием системы Брайля (рельефно-точечный шрифт) 40-знаковый или 80-знаковый, или портативный дисплей;
– принтер с использованием системы Брайля (рельефно-точечный шрифт);
– программа экранного доступа с синтезом речи;
– программа экранного увеличения;
– редактор текста (программа для перевода обычного шрифта в брайлевский и обратно);
– программа синтеза речи TTS (Text-To-Speech);
– читающая машина;
– стационарный электронный увеличитель;
– ручное увеличивающее устройство (портативная электронная лупа);
– электронный увеличитель для удаленного просмотра.
б) для обучения незрячего или слабовидящего пользователя: ноутбук (нетбук) с программой экранного доступа JAWS, программой экранного увеличения MAGic и портативным дисплеем, использующим системы Брайля (рельефно-точечный шрифт).
в) для обучения студентов с нарушениями слуха:
– мобильный радиокласс или мобильный радиокласс на основе FM-системы;
– акустическая система (система свободного звукового поля);
– информационная индукционная система.
г) для обучения студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– специальная клавиатура: клавиатура с большими кнопками и разделяющей клавиши накладкой и/или специализированная клавиатура с минимальным усилием для позиционирования и ввода и/или сенсорная клавиатура;
– виртуальная экранная клавиатура;
– головная компьютерная мышь;

- ножная компьютерная мышь;
- выносные компьютерные кнопки;
- компьютерный джойстик или компьютерный роллер.

Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Практика является обязательным разделом АОППО и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту практической квалификационной работы.

Для АОППО реализуются виды практик, предусмотренные по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются ОО самостоятельно[1].

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ форма проведения практики устанавливается ОО с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. По решению ОО для маломобильных категорий обучающихся некоторые виды практик могут осуществляться дистанционно. При определении мест прохождения производственной практики обучающимся инвалидом ОО должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда[2].

При необходимости для прохождения практики обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 г. № 685н[3].

Специальные рабочие места для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ – 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. Оснащение (оборудование) специальных рабочих мест для практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется индивидуально для конкретного инвалида и лица с ограниченными возможностями здоровья, а также для группы таких обучающихся, имеющих однотипные нарушения функций организма и ограничения жизнедеятельности[4].

---

[1] П. 5.1. раздела 5 «Требования к организации практики обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» Письма Минобрнауки России от 22.12.2017 г. № 06-2023 «Методические рекомендации о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающие создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий», утв. Минобрнауки России 22.12.2017 г. № 06-2023).

[2] П. 5.2. раздела 5 «Требования к организации практики обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» Письма Минобрнауки России от 22.12.2017 г. № 06-2023 «Методические рекомендации о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающие создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий», утв. Минобрнауки России 22.12.2017 г. № 06-2023).

[3] Приказ Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» (Зарегистрировано в Минюсте России 02.04.2014 № 31801).

[4] П.2 приказа Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» (Зарегистрировано в Минюсте России 02.04.2014 № 31801).

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЩАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Практика является обязательным разделом АОППО и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту практической квалификационной работы.

Для АОППО реализуются виды практик, предусмотренные по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются ОО самостоятельно[1].

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ форма проведения практики устанавливается ОО с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. По решению ОО для маломобильных категорий обучающихся некоторые виды практик могут осуществляться дистанционно. При определении мест прохождения производственной практики обучающимся инвалидом ОО должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда[2].

При необходимости для прохождения практики обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 г. № 685н[3].

Специальные рабочие места для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ – 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. Оснащение (оборудование) специальных рабочих мест для практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется индивидуально для конкретного инвалида и лица с ограниченными возможностями здоровья, а также для группы таких обучающихся, имеющих однотипные нарушения функций организма и ограничения жизнедеятельности[4].

---

[1] П. 5.1. раздела 5 «Требования к организации практики обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» Письма Минобрнауки России от 22.12.2017 г. № 06-2023 «Методические рекомендации о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающие создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий», утв. Минобрнауки России 22.12.2017 г. № 06-2023).

[2] П. 5.2. раздела 5 «Требования к организации практики обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» Письма Минобрнауки России от 22.12.2017 г. № 06-2023 «Методические рекомендации о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающие создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий», утв. Минобрнауки России 22.12.2017 г. № 06-2023).

[3] Приказ Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» (Зарегистрировано в Минюсте России 02.04.2014 № 31801).

[4] П.2 приказа Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» (Зарегистрировано в Минюсте России 02.04.2014 № 31801).

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЦИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В СООТВЕСТВИИ С НОЗООЛОГИЕЙ)

Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ имеют право на:

– получение профессионального образования в том числе по индивидуальным учебным планам;

– получение дополнительных, в том числе платных, образовательных услуг;

– участие в управлении ОО, свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений.

Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются стипендией и иными видами льгот в соответствии с их потребностями и нормами действующего законодательства.

Образовательная организация должна обеспечить вхождение обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в социальное взаимодействие благотворительного и волонтерского характера за счет применяемых мер по реабилитации, коммуникации и адаптации с учетом их индивидуального опыта, отличного от других обучающихся[1].

Образовательной организации необходимо создать комплексное сопровождение (индивидуальную поддержку) для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в соответствии с требованиями к комплексному сопровождению образовательного процесса и здоровьесбережению, учитывая рекомендации федеральных учреждений медико-социальной экспертизы или ПМПК[2]. Направления и формы сопровождения коррелируются со структурой образовательного процесса, его целями и формами, содержанием, методами, имеют комплексный характер:

– организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль за освоением образовательной программы обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса;

– психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и 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;

---

[1] Раздел 5 «Рекомендации по реализации адаптированной программы СПО» Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 г. № 06-830вн.).

[2] Раздел 8 «Требования к комплексному сопровождению образовательного процесса и здоровьесбережению» Письма Минобрнауки России от 18.03.2014 г. № 06-281 «О направлении требований (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн.).

– медико-оздоровительное либо профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, гармонизацию их психического состояния, диагностику физического состояния обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, минимизацию обострений основного заболевания и нормализацию фонового состояния;

– социально-педагогическое сопровождение содействует в решении вопросов социальных выплат и выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения, назначения именных и целевых стипендий различного уровня, организации досуга, летнего отдыха, вовлечения в студенческое самоуправление и волонтерское движение указанных лиц.

Комплексная работа по системному социально-педагогическому сопровождению обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающему их адаптированную диагностико-консультационную, психолого-педагогическую и медико-оздоровительную (профилактически-оздоровительную) поддержку реализуется в рамках:

– планового наблюдения специалистами-медиками, у которых обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ стоят на учете по месту жительства, оказания при необходимости доврачебной и профилактической помощи фельдшером медицинского пункта образовательной организации, выполнения профилактических медицинских рекомендаций согласно индивидуальной программы (карты) реабилитации инвалида,предоставленной при поступлении в образовательное учреждение;

– адресных воздействий тьютора на обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на занятиях, в ходе практики, в ходе проведения плановых мероприятий;

– взаимодействия тьютора и родителей (законных представителей) обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ согласно их обращениям и актуальным потребностям;

– дифференцированного разнонозологического подхода к дозированию нагрузки в ходе занятий по адаптивной физической культуре с использованием различных тренажеров;

– ведения индивидуальных портфолио обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ по следующим актуальным разделам:

а) диагностический блок (накопление и психолого-педагогическая интерпретация результатов диагностических обследований каждого обучающегося инвалида и обучающегося с ОВЗ);

б) блок индикаторов успешной социализации (учет видов социально-педагогического сопровождения обучающегося инвалида и обучающегося с ОВЗ, освоенных ими социальных ролей, проявленных социальных инициатив),

в) блок профессиональной самопрезентации (учет и сохранение в электронном формате творческих продуктов обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, отражающих динамику профессионального роста).

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ должно осуществляться волонтерское движение среди обучающихся и педагогов-профессионалов, которое будет способствовать социализации инвалидов, влиять на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формировать гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, толерантность[1].

В ОО необходимо осуществлять проведение комплекса мероприятий: культурно-досуговые и спортивные мероприятия, студенческое самоуправление, совместный досуг, конкурсы разного уровня, в том числе конкурсы профессионального мастерства с целью развития творческих способностей и талантов обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; создания достаточных условий для их самореализации, профессиональной и социальной адаптации; повышения уровня профессионального мастерства; формирование портфолио, необходимого для трудоустройства.

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в образовательной организации необходимо создать комнату психологической разгрузки, где педагог-психолог сможет проводить с ними тренинги по следующим направлениям:

– эффективная межличностная коммуникабельность обучающихся;

– обучение навыкам самоконтроля;

– развитие личностного самоконтроля с навыками противодействия давлению среды;

– обучение эффективным формам поведения в стрессовых ситуациях;

– формирование лидерского потенциала;

– повышение самооценки личности обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ;

– групповая психотерапия обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Организация психологической помощи строится согласно направлениям:

а) консультация обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ с психологическими проблемами;

б) организация семинаров и бесед по профилактике алкогольной и наркотической зависимости.

[1] Раздел 8 «Требования к комплексному сопровождению образовательного процесса и здоровьесбережению» Письма Минобрнауки России от 18.03.2014 г. № 06-281 «О направлении требований (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн.).

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Учебный план

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Сухобузимским филиалом

_____/Д.А. Петровский

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Красноярским аграрный техникум»

по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Квалификация	12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»
Форма обучения	Очная
Нормативный срок обучения	1 год 10 месяцев

.

1. Календарный учебный график

курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	К	К	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1
2	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	К	К	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	п п	п п	п п	п п	п п	п п	п п	п п	Э									2

Т – теоретическое обучение
П – производственное обучение
ПП– производственная
практика
Э – экзамены
К - каникулы

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	7	**8**
I курс	32	7				13	52
II курс	20	10	9	1	1	2	43
Всего	52	17	9	1	1	15	95

3. План учебного процесса

Учебный план группы И-8 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной учебной нагрузки по семестрам (час. в семестр)					
								1 курс		2 курс			
								1 сем.	2 сем.	1 сем.	2 сем.		
					Всего занятий	Уроков	Лабораторных и практических	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.		
1	2	3	4	5	**6**	7	8	9	10		17	6	1
1.	**Общеобразовательная подготовка**	**0/6/0**	**404**		**404**	**354**	**50**	**256**	**80**	**34**	**34**	**0**	**0**
1.1.	Этика и психология общения	Дз	34		**34**	30	4	34					
1.2.	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	Дз	34		**34**	32	2	34					
1.3.	Охрана труда	Дз	52		**52**	48	4	52					
1.4.	Охрана окружающей среды	_,_,дз	50		**50**	44	6	50					
1.5.	Адаптированная физическая культура	дз	154		**154**	124	30	52	34	34	34		
1.6.	Основы нравственности	_,дз	80		**80**	76	4	34	46				
2.	**Общепрофессиональный цикл**	**0/3/0**	394		**394**	**236**	**158**	**68**	**190**	**68**	**68**	**0**	**0**
2.1.	Экономика отрасли и предприятия	Дз	70		**70**	66	4		70				
2.2.	Товароведение пищевых продуктов	_,_,_,дз	162		**162**	99	63	34	60	34	34		
2.3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	_,_,_,дз	162		**162**	71	91	34	60	34	34		

3.	**Профессиональный цикл**	**0/9/1**	1632		**1632**	**1402**	**230**	**186**	**450**	**408**	**318**	**270**	**0**
3.1.	Организация производства предприятий общественного питания	_,_,_,дз	162		**162**	132	30	34	60	34	34		
3.2.	Кулинария	_,_,_,дз	418		**418**	275	143	88	92	102	136		
3.3.	Оборудование предприятий общественного питания	_,_,_,дз	186		**186**	147	39	34	60	34	58		
3.4.	Основы калькуляции и учета	дз	92		**92**	74	18		58	34			
УП	**Учебная практика**	дз,дз,дз,дз	**504**		**504**	504		**30**	**180**	**204**	**90**		
ПП	**Производственная практика**	дз	**270**		**270**	270						**270**	
ИА	**Итоговая аттестация (квалификационный комплексный экзамен)**	**ЭК**	**12**		**30**								**30**
	Всего		**2430**		**2430**	**1992**	**438**	**510**	**720**	**510**	**420**	**270**	**30**
											720		

	дисциплин	480	540	306	330		
Консультации 4 часа на 1 чел в учебный год	Всего учебной практики	30	180	204	90		
Итоговая аттестация:	производственной практики	0	0	0	0		
Выпускной квалификационный экзамен	Экзаменов				1		
	дифф. зачетов	6	2	2	8		

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

№ п/п	Наименование кабинета, лаборатории, мастерской и других помещений
Кабинеты	
1.	Общеобразовательных дисциплин
2.	Основ безопасности жизнедеятельности
3.	Общепрофессиональных дисциплин
4	Охрана труда и безопасности жизнедеятельности
5	Профессиональных дисциплин
Мастерские	
1.	Учебный цех
Спортивный комплекс	
1.	Место для стрельбы
Залы	
1.	спортивный зал

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план АОППО Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярским аграрный техникум» разработан на основе:

Комплекта учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных директором Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 20.04.2015 г. № 06-830вн.

Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, разработанной учебно-методическим

кабинетом Государственного Федерального учреждения Министерства труда и социального развития РФ в 2001 г. и согласованной с Управлением начального профессионального образования Минобразования России (4 января 2001 г.);

Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Устава КГБПОУ «Красноярским аграрный техникум»;

Положения «О режиме занятий и учебной нагрузке обучающихся (студентов) в КГБПОУ «Красноярским аграрный техникум»;

Положения «О порядке реализации права обучающихся (студентов) на обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение в КГБПОУ «Красноярским аграрный техникум»;

Положения «О экзамене (квалификационном) в КГБПОУ «Красноярским аграрный техникум»;

Положения «Об аттестационной комиссии для проведения промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Красноярским аграрный техникум»;

Положения «Об апелляционной комиссии».

Продолжительность обучения составляет 1 год 10 месяцев. Обучение на всех курсахначинается 1 сентября и заканчивается 30 июня.

Обучение подразделяется на два вида: обязательное обучение и факультативные предметы. В обязательное обучение входит общеобразовательная и профессиональная подготовка. Продолжительность учебного года 1 курса 52 недели и 2-го курса – 43 недели

Учебным планом предусмотрено получение квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет не более 32 академических часов в неделю.

Объем нагрузки при прохождении практики составляет 6 часов в день.

Продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней.

Продолжительность урока 45 минут с 10 минутным перерывом. Продолжительность перерыва на обед - 60 минут.

Общий объем каникулярного времени составляет 13 недель:

на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

на втором курсе 2 недели в зимний период.

Теоретический экзамен по дисциплине «Кулинария» проводится по завершении 2 курса.

Учебная практика осуществляется в учебных мастерских, оснащенных оборудованием в соответствии с требованиями.

Производственная практика проводится на предприятиях города и края. Направление на практику оформляется приказом заведующего филиалом с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указаниемсроков прохождения практики. Для прохождения производственной практики заключается двусторонний договор с работодателями.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по всем дисциплинам, доступом к сети Интернет, учебными печатными изданиями по каждой дисциплине.

Текущий контроль осуществляется преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин, задания для текущего контроля разрабатываются преподавателями самостоятельно.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений и навыков в рамках освоения программ учебных дисциплин и практик.

Оценка знаний имеет традиционную пятибалльную систему.

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена, на проведение которого отводится 12 часов.

Квалификационный экзамен проводится в установленном порядке квалификационной комиссией. Для проведения экзамена могут быть созданы специальные условия в соответствии с медицинским заключением при наличии заболеваний у обучающихся.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда.

5.1. Общеобразовательная подготовка

Общеобразовательная подготовка АОППО формируется в соответствии комплектом учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5.2. Формы проведения промежуточной аттестации

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся по профессиональной подготовке попрофессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»: текущий контроль и итоговый контроль.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Формы и процедуры контроля доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется осуществление входного контроля. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, письменно, на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения 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; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения и т.д.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, практическая, реферат, сообщение, эссе и др.) выбираются преподавателем, исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме тестирования. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Для итогового контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. Процедура оценивания предполагает демонстрацию или подтверждение того, что обучающиеся освоили требуемые компетенции и могут осуществлять все требуемые действия в рамках данной компетенции.

Код и наименование дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Форма контроля и оценки достижений
Этика и психология общения	контрольная работа	тестовое задание
Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	контрольная работа	тестовое задание
Охрана труда	контрольная работа	тестовое задание
Охрана окружающей среды	контрольная работа	тестовое задание
Адаптированная физическая культура	практическое задание	Сдача контрольного норматива
Основы нравственности	контрольная работа	тестовое задание
Экономика отрасли и предприятия	контрольная работа	тестовое задание
Товароведение пищевых продуктов	контрольная работа	тестовое задание
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	контрольная работа	тестовое задание
Организация производства предприятий общественного питания	контрольная работа	тестовое задание
Кулинария	экзамен	Устный опрос
Оборудование предприятий общественного питания	контрольная работа	тестовое задание
Основы калькуляции и учета	контрольная работа	тестовое задание
Вектор мастерства	контрольная работа	тестовое задание
Учебная практика	контрольная работа	Практическое задание, представление выполненной работы
Производственная практика	контрольная работа	Отчет по практике

5.3. Формы проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Программа итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения выпускной квалификационной работы, разрабатывается аттестационной комиссией, утверждается руководителем филиала и доводится до сведения обучающихся.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу по обработке сырья и приготовлению блюд соответствующего разряда ипредставление выполненной работы.