

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

*краевое государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение*

*«Красноярский монтажный колледж»*

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ

«Красноярский монтажный  
колледж»

  
Е.А. Воронин

«10» октября 2022 г.



**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Вид программы	Профессиональное обучение
Код и наименование профессии	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
Квалификация	Цветовод
Срок обучения	1 год 10 месяцев

г. Красноярск  
2022 г

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

*краевое государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Красноярский монтажный колледж»*

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ

«Красноярский монтажный  
колледж»

\_\_\_\_\_ Е.А.Воронин

«10» октября 2022 г.

М.П.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Вид программы	Профессиональное обучение
Код и наименование профессии	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
Квалификация	Цветовод
Срок обучения	1 год 10 месяцев

г. Красноярск  
2022 г

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения составлена для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский монтажный колледж».

## Содержание

1	Общие положения	4
1.1	Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения	4
1.2	Требование к поступающим	5
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения	8
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	8
2.2	Виды и задачи профессиональной деятельности	9
2.3	Трудовые функции выпускника	9
2.4	Результаты реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения	9
2.5	Трудоемкость адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения	16
2.6	Срок освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения	16
3	Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения	17
3.1	Учебный план	17
3.2	Календарный учебный график	17
3.3	Рабочие программы дисциплин, адаптационно-реабилитационных курсов	17
4	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения	19
5	Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	20
5.1	Кадровое обеспечение процесса обучения	20
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	20
5.3	Материально техническое обеспечение	20
6	Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения	21
7	Характеристика социокультурной среды колледжа, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся	22
	Приложения	24

## **1. Общие положения**

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

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов составлена для лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида и реализуется в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Красноярский монтажный колледж».

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII (далее - АООППО) – это комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Нормативно-правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов составляют:

- Федеральный закон от 21 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года «Об утверждении профессионального стандарта «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 13 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 04 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»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Распоряжение Правительства РФ от 15 октября 2012 г. № 1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «Санитарно-эпидемиологические правила 28 2.4.3648-20 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении

Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.3648 -20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 № 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

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

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 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);

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

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Устав Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский монтажный колледж».

Целью АООППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов является приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

Реализация АООППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## **1.2. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение по АООППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов, не имеют основного общего образования, должны иметь документ об окончании общеобразовательного учреждения и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК).

Нарушения интеллектуального развития – группа состояний различной этиологии, которые проявляются в детском возрасте и характеризуются сниженным интеллектуальным функционированием и адаптивным поведением разной степени выраженности (легкая, умеренная, тяжелая, глубокая).

Умственная отсталость – это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Умственная отсталость может быть отягощена психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации психолого-педагогического сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях.

Затруднения в психическом развитии лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными

нарушениями) обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности (слабостью процессов возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушение взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.). В большинстве случаев интеллектуальные нарушения, являются следствием органического нарушения ЦНС на ранних этапах онтогенеза. Негативное влияние органического поражения ЦНС имеет системный характер, в патологический процесс оказываются вовлеченными все стороны психофизического развития: мотивационно-потребностная, социально-личностная, моторно-двигательная, эмоционально-волевая сферы, а также когнитивные процессы – восприятия, мышление, деятельность, речь и поведение. Последствия поражения ЦНС выражаются в задержке сроков возникновения и незавершенности возрастных психологических новообразований в неравномерности, нарушении целостности психофизического развития. В структуре психики в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью.

Особая организация учебной и внеурочной работы, основанной на использовании практической деятельности; проведение специальных коррекционных занятий не только повышают качество ощущений и восприятий, но и оказывают положительное влияние на развитие интеллектуальной сферы, в частности овладение отдельными мыслительными операциями.

Использование специальных методов и приемов, применяющихся в процессе коррекционно-развивающего обучения, позволяет оказывать влияние на развитие различных видов мышления обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), в том числе и словесно-логического. Особенности восприятия и осмысления учебного материала неразрывно связаны с особенностью памяти. Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) также отличается целым рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; произвольное запоминание требует многократных повторений. Менее развито логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются не только в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала.

Отмечаются недостатки в развитии речевой деятельности, физиологической основой которых является нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами, что, в свою очередь, проявляется в недоразвитии всех сторон речи: фонетической, лексической, грамматической и синтаксической. Таким образом, для обучающихся с умственной отсталостью характерно системное недоразвитие речи. Недостатки речевой деятельности напрямую связаны с нарушением абстрактно-логического мышления. Однако в повседневной практике они способны поддержать беседу на темы, близкие их личному опыту, используя при этом несложные конструкции предложений.

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

Психологические особенности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются и в нарушении эмоциональной сферы. При легкой умственной отсталости эмоции в целом сохранены, однако они отличаются отсутствием оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностностью. Отсутствуют или очень слабо выражены переживания, определяющие интерес и побуждение к познавательной деятельности, а также с большими затруднениями осуществляется воспитание высших психических чувств: нравственных и эстетических. Волевая сфера характеризуется слабостью собственных намерений побуждений, большой внушаемостью. Они предпочитают выбирать путь, не требующий волевых усилий, а вследствие неосильности предъявляемых требований, у некоторых из них развиваются также отрицательные черты личности, как негативизм и упрямство. Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы оказывают отрицательное влияние на характер произвольной деятельности, что выражается в недоразвитии мотивационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы. Эти недостатки особенно ярко проявляются в учебной деятельности, поскольку обучающиеся приступают к ее выполнению без необходимой предшествующей ориентировки в задании и, не сопоставляя ход ее выполнения, с конечной целью. В процессе выполнения учебного задания они часто уходят от правильно начатого выполнения действия, «соскальзывают» на действие, произведенные ранее, причем осуществляют их в прежнем виде, не учитывая изменения условий. Вместе с тем, при проведении длительной, систематической и специально организованной работы, на обучение их целеполаганию, планированию и контролю, им оказываются доступны разные виды деятельности:

Нарушение высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обуславливают формирование некоторых специфических особенностей личности и межличностных отношений: высокая конфликтность, сопровождаемая неадекватными поведенческими реакциями; слабая мотивированность на установление межличностных контактов и пр. Снижение адекватности во взаимодействии со сверстниками и взрослыми людьми обуславливается незрелостью социальных мотивов, неразвитостью навыков общения обучающихся, а это, в свою очередь, может негативно сказываться на их поведении.



## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов; ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов.

Реализация АООППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов направлена на освоение Обобщенной трудовой функции Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов.

Также в соответствии с нормами Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

#### **Изготовитель пищевых полуфабрикатов 1-й разряд**

##### **Характеристика работ.**

Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов: просеивание муки, панировочных сухарей, приготовление льезона, зачистка загрязненных мест, удаление клейм с мяса, птицы, обмывание, обсушивание мяса. Разборка и зачистка субпродуктов: удаление пленок, жилистых частей, жировых отложений, кровоподтеков и т.д. Жилровка грудинки и шейной части говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш: отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, остатков костей, хрящей и т.д. Резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару. Панировка подготовленных полуфабрикатов и укладка их в лотки, на противни. Сбор и сдача пищевых отходов.

**Должен знать:** приемы жилровки мяса и зачистки субпродуктов; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши; правила и виды панировки полуфабрикатов; соотношение компонентов и правила приготовления льезона; правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов; правила заточки и правки ножей.

#### **Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-й разряд**

##### **Характеристика работ.**

Ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную. Наблюдение за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов. Доочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки. Сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную. Загрузка картофеля, корнеплодов в машины. Жилровка лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш. Зачистка мяса. Заточка и правка ножей.

**Должен знать:** технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности; требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов; нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов.

### **2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности**

Реализация АООППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. 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. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды. Ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ПК 1.1. Ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов.

ПК 1.2. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов.

### 2.3. Трудовые функции выпускника

Реализация АООППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья УШ вида по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов направлена на освоение следующих трудовых функций:

- ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов;

- выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов.

### 2.4. Результаты реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения.

	Профессиональный стандарт «Специалист в области декоративного садоводства»	Программа профессионального обучения
<b>Вид профессиональной деятельности</b>	Производственно-технологическая деятельность в области кулинарии	УП.01.01. Приготовление полуфабрикатов из овощей и зелени УП.01.02. Приготовление полуфабрикатов мучных изделий УП.01.03. Приготовление холодных блюд и закусок УП.01.04. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы ПП.01. Производство пищевых полуфабрикатов
Трудовая функция	Ведение простых процессов первичной	

(профессиональная компетенция)	обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов	
Трудовое действие (практический опыт)	Просеивание муки, панировочных сухарей, приготовление льезона, зачистка загрязненных мест, удаление клейм с мяса, птицы, обмывание, обсушивание мяса.	
	Ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную. Жилровка и зачистка мяса.	
	Замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников. Разделка теста.	
	Нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и рыбы.	
	Шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашеных и вареных овощей.	
	Формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса.	
	Фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов.	
	Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов.	
Умения	Чистить картофель, овощи, зелень и плоды на машине или вручную. Наблюдать за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов.	
	Замешивать дрожжевое тесто для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников. Производить разделку теста.	
	Нарезать, производить рубку мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и рыбы.	
	Шинковать, измельчать, протирать картофель, сырые, квашеные и вареные овощи.	
	Формовать изделия из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса.	
	Фаршировать овощи, участвовать в приготовлении салатов, маринадов.	
Знания	Технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности.	
	требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов	
	Нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов	
	Правила пользования средствами	

	индивидуальной защиты.	
	Правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности	
	Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте	
	Виды брака и способы его предупреждения и устранения	
	Производственную сигнализацию	
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов	
Трудовое действие (практический опыт)	Просеивать муку, панировочные сухари.	
	Приготовливать льезона.	
	Зачищать загрязненные места, удалять клейма с мяса, птицы.	
	Обмывать, обсушивать мясо.	
	Осуществлять разборку и зачистку субпродуктов: удаление пленок, жилистых частей, жировых отложений, кровоподтеков.	
	Собирать и сдавать пищевые отходы.	
Умения	Производить доочистку картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки.	
	Сортировать, калибровать, промывать картофель и корнеплоды на машинах или вручную. Загружать картофель, корнеплоды в машины.	
	Проводить жиловку лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш. Зачищать мясо.	
	Взвешивать, укладывать, упаковывать полуфабрикаты.	
	Затачивать и править ножи.	
	Принимать и сдавать смену, чистить и мыть, дезинфицировать обслуживаемое оборудование и коммуникаций, убирать рабочее место, приспособления, инструмент, а также содержать их в надлежащем состоянии.	
Знания	Правила пользования средствами индивидуальной защиты.	
	Правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности	
	Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте	
	Виды брака и способы его предупреждения и устранения	
	Производственную сигнализацию	

## 2.5 Структура адаптированной основной образовательной программы

## профессионального обучения

<b>Код</b>	<b>Наименование дисциплины, междисциплинарного курса</b>
АОД	Адаптационный общеобразовательный цикл
АОД.01	История родного края
АОД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АОД.03	Коммуникативный практикум
АОД.04	Родная литература
АОД.05	Психология личности и профессионального самоопределения
АОД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
АОД.07	Физическая культура
ОП	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Организация производства предприятий пищевой промышленности
ОП.02	Основы финансовой грамотности
ОП.03	Оборудование предприятий пищевой промышленности
ОП.04	Охрана труда и техника безопасности
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	Рисование и лепка
ОП.08	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ПМ	Профессиональный цикл
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и зелени
УП.01.01	Учебная практика. Приготовление полуфабрикатов из овощей и зелени
МДК.01.02	Технология приготовления полуфабрикатов мучных изделий
УП.01.02	Учебная практика. Приготовление полуфабрикатов мучных изделий
МДК.01.03	Технология приготовления холодных блюд и закусок
УП.01.03	Учебная практика. Приготовление холодных блюд и закусок
МДК.01.04	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы
УП.01.04	Учебная практика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы
ПП.01	Производственная практика. Производство пищевых полуфабрикатов

ПМ.01.кЭ	Квалификационный экзамен
----------	--------------------------

## **2.6 Трудоемкость адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

Трудоемкость освоения АОППО лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов за весь период обучения, включая все виды аудиторной работы составляет – 1260 часов.

<b>Учебные циклы</b>	<b>Число недель</b>
Обучение по учебным циклам	42
Учебная практика	27
Производственная практика	10
Промежуточная аттестация	2
Итоговая аттестация	1
Каникулы	13
<b>Итого:</b>	<b>95</b>

## **2.6. Срок освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

Нормативный срок освоения АООППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 1 год 10 мес. при очной форме подготовки.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

#### **3.1. Учебный план**

Учебный АООППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения дисциплин, практик и иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, консультация), самостоятельную работу, практики.

Объем основной учебной нагрузки в неделю составляет не более 30 часов. Обязательное обучение включает адаптационные общеобразовательные дисциплины, профессиональные дисциплины, междисциплинарные курсы. Учебный план и календарный учебный график представлены в Приложении 1.

#### **3.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АООППО по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

3.3. Рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов разработаны в соответствии с порядком разработки и требованиями к содержанию и оформлению рабочих программ по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида в КГБПОУ «Красноярский монтажный колледж» (таблица 1).

<b>Индекс дисциплины/междисциплинарного курса в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование дисциплин, МДК</b>
АОД.01	История родного края
АОД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АОД.03	Коммуникативный практикум
АОД.04	Родная литература
АОД.05	Психология личности и профессионального самоопределения
АОД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
АОД.07	Физическая культура
ОП.01	Организация производства предприятий пищевой промышленности

ОП.02	Основы финансовой грамотности
ОП.03	Оборудование предприятий пищевой промышленности
ОП.04	Охрана труда и техника безопасности
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	Рисование и лепка
ОП.08	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и зелени
УП.01.01	Учебная практика. Приготовление полуфабрикатов из овощей и зелени
МДК.01.02	Технология приготовления полуфабрикатов мучных изделий
УП.01.02	Учебная практика. Приготовление полуфабрикатов мучных изделий
МДК.01.03	Технология приготовления холодных блюд и закусок
УП.01.03	Учебная практика. Приготовление холодных блюд и закусок
МДК.01.04	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы
УП.01.04	Учебная практика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы
ПП.01	Производственная практика. Производство пищевых полуфабрикатов

Рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов представлены в Приложении 2.



#### **4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

Оценка качества освоения АООППО по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных аттестаций включают:

- фонд оценочных средств;
- методические указания по выполнению практических занятий;
- методические указания по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов, экзаменов и других форм контроля (в соответствии с учебным планом);
- итоговая аттестация.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра в т.ч. устный опрос (групповой или индивидуальный), проверку выполнения письменных работ, проведение контрольных работ, тестирование, контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме) и т.д.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и может завершать изучение отдельной дисциплиной.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- текущий контроль успеваемости проводится на учебных занятиях в форме тестирования, устного опроса и др.;
- промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений АООППО по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить планируемый практический опыт, умения, знания и освоенные компетенции.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

## **5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

### **5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения**

Реализация АООППО по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Педагоги получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года. Педагогические работники, участвующие в реализации АООППО, ознакомлены с психофизическими особенностями слушателей и учитывают их при организации процесса обучения. К реализации АООППО привлекаются педагоги-психологи, социальные педагоги.

### **5.2. Учебно-методическое–информационное обеспечение**

АООППО по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам.

Большое внимание уделяется внеаудиторной самостоятельной работе. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация АООППО по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Для реализации АООППО по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

с применением дистанционных образовательных технологий в техникуме имеется система дистанционного обучения Moodle, в которой преподаватели размещают методические и оценочные материалы, задания.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Реализация АООППО по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов предполагает наличие учебных кабинетов и мастерских. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

## **6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

Учебная и производственная практика является обязательным разделом АООПО по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика проходит в форме практической подготовки.

При реализации АООПО по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов предусматриваются следующие виды практик:

- учебная;
- производственная.

Учебная практика проходит рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в учебных мастерских колледжа.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций.

## **7. Характеристика социокультурной среды колледжа, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся**

Социокультурная среда колледжа обеспечивает условия для участия обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, спортивных секциях и творческих клубах, в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.

Социокультурная среда колледжа представляет собой часть образовательной среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими ценностями, с помощью которого осуществляется:

- социализация (процесс интеграции личности в социальную систему, вхождение в социальную среду через овладение её социальными нормами, правилами и ценностями, знаниями, навыками, позволяющими ему успешно функционировать в обществе);
- инкультурация (процесс освоения индивидом норм общественной жизни и культуры).

В настоящее время серьезное внимание уделяется совершенствованию воспитания будущего выпускника, созданию условий для развития личности, реализации ее творческой активности.

В этой связи образовательный процесс в колледже направлен на формирование у обучающихся творческой и социальной активности, нравственности, норм здорового образа жизни. Социокультурная среда колледжа включает в себя учебную и внеучебную деятельность.

Воспитательный процесс – это ядро педагогической деятельности колледжа, которое рассматривается как целостная динамическая система, целью которой является развитие здоровой, духовно-обогащенной личности обучающегося.

Процесс воспитания является многосторонним, многогранным и многофакторным.

Для организации и проведения воспитательной работы с обучающимися разработана система воспитания, в которую вовлечены педагогические работники колледжа: педагог-психолог, социальный педагог, руководитель физического воспитания, классные руководители учебных групп, мастера производственного обучения. Непосредственное руководство и контроль за работой осуществляет заместитель директора по воспитательной работе.

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, культуре и т.д. в процессе, которой формируется профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм. Решению этих задач способствуют классные тематические часы, дни здоровья, конкурсы профессионального мастерства.

Организация воспитательной работы в КГБПОУ «Красноярский монтажный колледж» осуществляется с учётом концепции воспитательной работы колледжа, развития Стратегии воспитания в РФ на период до 2025 года.

Особый акцент в воспитательной работе делается на организацию досуга обучающихся, профилактику ЗОЖ, вовлечение во внеучебную деятельность и патриотическое воспитание.

Ежемесячно пресс-центр колледжа обновляет информационные стенды «Молодёжь сильной России», «За здоровый образ жизни», «Наши достижения», а также новостные посты в соцсетях: страничка «Информер ОПС ЖКХ» (ВК); сайт колледжа. Проводятся мероприятия по профилактике табакокурения и наркомании.

На базе колледжа организованы спортивные секции: ОФП, футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, тяжёлая атлетика, вольная борьба, лазертаг–пейнтбол, атлетическая гимнастика, коньки. Действуют творческие коллективы: литературный клуб «Серебряное перо», вокальный ансамбль педагогических работников «Гармония», вокальная студия обучающихся «Новые лица», психолого-творческий клуб «Интуитивное рисование» - для обучающихся с ОВЗ, «Волшебный сундучок», «Пресс-центр», «По страницам истории», «Воздух и вода», патриотический клуб «Патриот».

Проводится совместная работа с государственными и общественными организациями, с которыми заключены соглашения и договоры о сотрудничестве, такими, как МБУК ЦБС им. Островского (городская биб-ка-филиал № 17 им. В.Ю. Драгунского); ВСКС г. Красноярск; Красноярский краевой центр крови №1.

Воспитательной службой колледжа реализованы следующие внеучебные мероприятия: классные часы по темам: «Пить или не пить?»; «Конфликты в молодежной среде»; «Жизнь «в кайф»!?!»; «Я за себя в ответе!». Организуются и проводятся различные внеучебные творческие мероприятия, конкурсы, тематические вечера.

В настоящее время большое внимание уделяется организации волонтерской деятельности. Федеральный закон «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)» от 11.08.1995 N 153-ФЗ определяет основные цели волонтерской деятельности. В соответствии с данным федеральным законом в колледже организована работа волонтерского отряда им. В. Корнетова. Деятельность отряда ведется по многим направлениям, в том числе и профилактике правонарушений и зависимостей «НаркоСтоп», оказание помощи престарелым гражданам и инвалидам. Волонтеры колледжа зарегистрированы на сайтах «ДОБРО.РУ», «АБИЛИМПИКС». Студенты принимают участие в городских, краевых и всероссийских акциях, таких как « Помогите пойти учиться»; «Дай лапу, друг»; «Миллион Родине»; «День белого цветка»; «День книгодарения».

Колледж организует сопровождение инклюзивного образовательного процесса, который носит непрерывный и комплексный характер.

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы слушателя, обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- социально-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся-инвалидов, с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций, содействие в решении бытовых проблем, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в волонтерское движение, в дополнительную общеразвивающую программу;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на адаптацию обучающихся инвалидов, с ограниченными возможностями здоровья, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния.

Кроме того, колледж организует внеучебную деятельность обучающихся инвалидов, с ограниченными возможностями здоровья для их адаптации, вовлекая и организуя участие всех лиц с ограниченными возможностями здоровья независимо от степени выраженности нарушений их развития в проведении воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях, в студенческом самоуправлении и др. Колледж содействует трудоустройству выпускников инвалидов с ограниченными возможностями здоровья.