

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено

на заседании  
педагогического совета

Протокол № 5  
от «12» 03 2024 г

Утверждено

приказом директора  
ГАПОУ ТО «Голышмановский  
агропедагогический колледж»  
\_\_\_\_\_ Е.Ю. Кибаров

№ 34 от «09» августа 2024 г.



АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И  
СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ  
(для выпускников школ, обучающихся по специальным  
коррекционным программам VIII вида)

По профессиям: 16675 Повар. 19293 Укладчик-упаковщик

Квалификация выпускника: Повар - 2 разряд. Укладчик-упаковщик – 3 разряд.

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения (для выпускников  
коррекционных школ, классов) – 1 год 10 месяцев

2024 г.

Программа профессионального обучения и социально – профессиональной адаптации разработана для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида (далее - адаптивная программа) Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (далее – ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж») и составлена на основе единых тарифно – квалификационных справочников, профессионального стандарта по профессиям: **16675 Повар, 19293 Укладчик-упаковщик.**

#### ЭКСПЕРТНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ

##### Академическая экспертиза.

Наименование экспертной организации:

ГАПОУ ТО «Агротехкологический колледж»

Экспертное заключение № 4 от 20.06.2024г.

Подпись, печать



Гудин Е.В. Зам. директора по УПР  
Ф.И.О. эксперта, должность

##### Профессиональная экспертиза.

Наименование экспертной организации:

ИИ «Вектор» СА

Экспертное заключение № 3 от 19.06.2024г.

Подпись, печать



Вектор СА директор  
Ф.И.О. эксперта, должность

##### Профессиональная экспертиза.

Наименование экспертной организации:

ООО «Элемент - Трейд»

Экспертное заключение № 3 от 19.06.2024г.

Подпись, печать



Бужина М.П. заведующая  
Ф.И.О. эксперта, должность

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика АППО и социально-профессиональной адаптации</b>	<b>8</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>9</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения АППО и социально-профессиональной адаптации</b>	<b>10</b>
4.1. Профессиональные компетенции	
4.2. Общие компетенции	
<b>Раздел 5. Структура АППО и социально-профессиональной адаптации</b>	<b>22</b>
5.1. Учебный план	
5.2. Календарный учебный график	
5.3 Структура адаптированной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	
<b>Раздел 6. Условия реализации АППО и социально-профессиональной адаптации</b>	<b>28</b>
6.1. Требования к материально-техническому оснащению АППО и социально-профессиональной адаптации	
6.2. Требования к кадровым условиям реализации АППО и социально-профессиональной адаптации	
6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации АППО и социально-профессиональной адаптации	
<b>Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения итоговой аттестации и организация оценочных процедур по АППО и социально-профессиональной адаптации</b>	<b>32</b>
<b>Раздел 8. Разработчики АППО и социально-профессиональной адаптации</b>	<b>36</b>
<b>Приложения:</b>	
<b>Приложение 1.</b> Учебный план. Учебный календарный график	
<b>Приложение 2.</b> Рабочая программа воспитания	
<b>Приложение 3.</b> Календарный план воспитательной работы	
<b>Приложение 4.</b> Программы адаптационного цикла	
<b>Приложение 5.</b> Программы общепрофессионального цикла	
<b>Приложение 6-7.</b> Программы профессиональных модулей	
<b>Приложение 8.</b> Итоговая аттестация.	
<b>Приложение 9.</b> КОС (контрольно-оценочные материалы)	

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1.** Настоящая программа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, реализуемая ГАПОУ ТО «Голышмановский агropедколледж» отделение с. Юргинское представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований ранка труда на основе на основе ЕКТС и профессиональных стандартов.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Реализация адаптированной программы профессиональной подготовки ориентирована на решение задач:

- создание условий, необходимых для получения основного профессионального образования лицами с ОВЗ;
- повышение уровня доступности основного профессионального образования для лиц с ОВЗ;
- повышение качества основного профессионального образования для лиц с ОВЗ.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн);
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. Утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830вн.

Настоящая программа учитывает квалификационные требования по соответствующим профессиям и квалификационные требования к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей.

**1.2.** Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ.

2. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ.

3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 №1023 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

4. Приказы Министерства просвещения РФ приказ от 19.12.2014 №1598 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

5. Приказ от 22.03.2021 №115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам — образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».

6. Приказ Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 №1025 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы основного общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08. 2013 г. № 977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

9. Приказ Минобрнауки России от 27 июня 2014 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

10. Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

11. Профессиональный стандарт «Повар» утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н.

12. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»).

13. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. №06-281.

14. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16.04.2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».

15. СанПиН. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

16. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

### **Нормативный срок освоения программы**

Нормативные сроки профессионального обучения и социальной адаптации по профессиям рабочих при очной форме получения образования и присеваемые квалификации приводятся в таблице:

<b>Образовательная база приема</b>	<b>Наименование квалификации</b>	<b>Нормативный срок освоения программы при очной форме обучения</b>
Коррекционная школа (класс)	Повар Укладчик – упаковщик	1 год 10 месяцев

### **1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте АППО и СПА:**

ПС – профессиональный стандарт;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОТФ - обобщенная трудовая функция

ТФ - трудовая функция

АППО и социально-профессиональной адаптации - адаптированная программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

### **Требования к абитуриенту:**

Зачисление на обучение по программе в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» осуществляется по личному заявлению поступающего с ограниченными возможностями здоровья.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией о возможности обучения по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

При наличии инвалидности, инвалид при поступлении на программу профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией о возможности обучения по выбранной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АППО И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ**

Квалификации, присваиваемые выпускникам программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации: Повар 3 разряда. Укладчик – упаковщик 3 разряда.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы: 2338 часа.

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

#### 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

16675 Повар: выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара, заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

19293 Укладчик - упаковщик: выполнение укладки, упаковки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в торговых и предприятиях общественного питания различных форм собственности. Организация и выполнение работ по приемке, распределении и отгрузке грузов, а также комплектации заказов и ответственном хранении грузов механизированного/автоматизированного склада.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	Повар
1. Укладка, упаковка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: укладка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; упаковка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 2. Перемещение грузов вручную и с использованием грузоподъемных средств: производство погрузо-разгрузочных работ как вручную, так и с использованием ручных штабелеров и гидравлических тележек; проверка целостности груза; расстановка груза согласно планировке помещения и поэтажности складирования; комплектация и разуконплектация наборов и единиц продукции требующих подобной операции.	ПМ.02 Выполнение работ по укладке, упаковке сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением правил подъема и перемещения грузов	Укладчик - упаковщик

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АППО И  
СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ**

**4.1. Профессиональные компетенции**

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Трудовые функции</b>	<b>Практический опыт, трудовые действия, знания, умения</b>
<b>Повар</b>		
<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара</p>	<p>Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.</p>	<p><b>Трудовые действия:</b> подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p><b>Уметь:</b> проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; использовать посудомоечные машины; чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p><b>Знать:</b> назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; требования к качеству,</p>

		<p>срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;</p> <p>требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Трудовые действия:</b></p> <p>подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</p> <p>отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов,</p>

		<p>полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</p> <p>выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</p> <p>производить обработку овощей, фруктов и грибов;</p> <p>нарезать и формовать овощи и грибы;</p> <p>подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</p> <p>готовить блюда и гарниры из овощей;</p> <p>готовить каши и гарниры из круп;</p> <p>готовить блюда из яиц;</p> <p>готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</p> <p>готовить блюда из бобовых;</p>
--	--	--

		<p>готовить блюда из рыбы;  готовить блюда из морепродуктов;  готовить блюда из мяса и мясных продуктов;  готовить блюда из домашней птицы;  готовить мучные блюда;  готовить горячие напитки;  готовить сладкие блюда;  проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;  порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;  пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);  принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знать:</b>  технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных</p>
--	--	---

		<p>изделий, условия их хранения;</p> <p>правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</p> <p>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
<b>Укладчик-упаковщик</b>		
<p>Укладка, упаковка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Укладка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Упаковка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения правил безопасности труда;</p> <p>подготовки инструментария и оборудования;</p> <p>ухода за оборудованием и рабочим местом;</p> <p>использования инструментов и приспособлений;</p>

		<p>овладение практическими навыками технологических процессов, необходимых при выполнении должностных обязанностей укладчика - упаковщика;</p> <p>развитие у слушателей осознанного деятельного потенциала;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>соблюдать правила безопасности труда;</p> <p>грамотно использовать материалы, инструменты и оборудование для укладки, упаковки, фасовки, маркировки;</p> <p>осуществлять подготовку инструментария и оборудования для ведения работы;</p> <p>выполнять технологические операции при выполнении должностных обязанностей укладчика - упаковщика;</p> <p>определять вид тары;</p> <p>правильно использовать и читать информационные знаки на таре.</p> <p>подбирать правильный упаковочный материал для определенных видов товара; отличать различные виды упаковок;</p> <p>упаковывать различные виды продовольственных и непродовольственных товаров в соответствующую тару и упаковку;</p> <p>расфасовывать различные виды продовольственных товаров по заданным величинам;</p> <p>маркировать различные</p>
--	--	---

		<p>         виды продовольственных и непродовольственных товаров согласно ГОСТ; комплектовать заказы; обращаться с сопроводительной документацией  <b>Знать:</b>          о правилах техники безопасности; должностные обязанности укладчика - упаковщика; классификацию тары и упаковки; виды информационных знаков.          правила упаковки, маркировки, транспортировки и хранения непродовольственных товаров.          правила упаковки, маркировки, транспортировки и хранения продовольственных товаров.          технологию раскроя упаковочного материала; правила использования различных упаковочных материалов; понятия стандартная упаковка товара, специальная упаковка товара, подарочная упаковка товара          правила приемки тары, её вскрытия и хранения, порядок и сроки возврата; особенности приемки основных групп товаров; технологические операции при подготовке товаров к продаже; правила комплектации заказов и подарочных наборов; правила индивидуальной и комплексной отборки;       </p>
--	--	--

		<p>перечень сопроводительной документации;  правила использования многооборотной тары.</p>
<p>Перемещение грузов вручную и с использованием грузоподъемных средств</p>	<p>Производство погрузо-разгрузочных работ как вручную, так и с использованием ручных штабелеров и гидравлических тележек.</p> <p>Проверка целостности груза.</p> <p>Расстановка груза согласно планировке помещения и поэтажности складирования.</p> <p>Комплектация и разуконплектация наборов и единиц продукции требующих подобной операции.</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  производить приемку продукции и грузов вручную;  производить выгрузку продукции и грузов вручную;  производить приемку продукции и грузов с помощью механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ;  производить выгрузку продукции и грузов с помощью механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ;  осуществлять проверку поступающей продукции и грузов на наличие комплектующих;  осуществлять проверку отгружаемой продукции и грузов на наличие комплектующих;  сообщать непосредственному руководителю в случае несоответствия комплектующих в поступающей/отгружаемой продукции и грузах;  в случае необходимости осуществлять комплектацию при несоответствии комплектующих в отгружаемой продукции и грузах;  осуществлять складирование товара, согласно нормативным документам;  осуществлять</p>

		<p>складирование товара согласно правилам и условиям хранения для данной группы товара; осуществлять складирование товара согласно установленному внутреннему распорядку (по ассортименту, производителям); осуществлять складирование товара, аккуратно на стеллажах не допуская падения товара, заваливания грузов; осуществлять комплектацию наборов и единиц продукции требующих подобной операции. осуществлять разукomплектацию наборов и единиц продукции требующих подобной операции; осматривать возвращенный товар; готовить возвращенный товар, в случае необходимости, к выбраковке.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>уметь производить приемку и выгрузку продукции и грузов вручную; уметь производить приемку и выгрузку продукции и грузов с помощью механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ; осуществлять проверку поступающей и отгружаемой продукции и грузов на наличие комплектующих; осуществлять</p>
--	--	--

		<p>комплектацию при несоответствии комплектующих в отгружаемой продукции и грузах; осуществлять складирование товара, согласно нормативным документам, правилам и условиям хранения для данной группы товара; согласно установленному внутреннему распорядку (по ассортименту, производителям); не допуская падения товара, заваливания грузов; осуществлять комплектацию и разукomплектацию наборов и единиц продукции требующих подобной операции; готовить возвращенный товар, в случае необходимости, к выбраковке.</p> <p><b>Знать:</b> знать требования, предъявляемые к приемке и выгрузке продукции и грузов на склад вручную; знать правила эксплуатации механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ на складе; знать правила техники безопасности при проведении работ с использованием ручных штабелеров и гидравлических тележек; знать требования предъявляемые наличию комплектующих в поступающей на склад продукции и грузах;</p>
--	--	---

		<p>знать требования предъявляемые наличию комплектующих в отгружаемой со склада продукции и грузах;          знать установленный внутренний порядок расположения продукции и грузов на складе (по ассортименту, производителям);          знать правила расположения продукции и грузов для избегания падения товара и заваливания грузов;          знать правила охраны труда при складировании товара различных групп;          правила комплектации наборов и единиц продукции и грузов;          правила разуконплектации наборов и единиц продукции и грузов.</p>
--	--	--

#### 4.2. Общие компетенции

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА АППО И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах					Рекомендуемый курс изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа	
			Занятия по дисциплинам и МДК		Практики		
			Всего по дисциплинам/ МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>АД.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>	<b>294</b>	<b>294</b>	<b>206</b>			<b>1,2</b>
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	42	42	30			2
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	30	30	8			2
АД.03	Основы интеллектуального труда	42	42	16			2
АД.04	Коммуникативный практикум	60	60	32			2
АД.05	Адаптивная физическая культура	120	120	120			1,2
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>426</b>	<b>426</b>	<b>174</b>			<b>1,2</b>
ОП.01	Охрана труда	36	36	20			1,2
ОП.02	Основы экономики	40	40	16			2
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	50	50	16			1
ОП.04	Основы физиологии питания	32	32	10			1
ОП.05	Техническое оснащение и организация рабочего места	84	84	28			1
ОП.06	Товароведение пищевых продуктов	52	52	20			1
ОП.07	Основы калькуляции и учета	36	36	20			1
ОП.08	Основы метрологии, стандартизации и контроля	32	32	12			2

	качества упаковочных работ						
ОП.09	Основы учета товарно-материальных и иных ценностей	32	32	12			2
ОП.10	Оформление упаковки декоративными материалами	32	32	20			2
<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>646</b>	<b>646</b>	<b>328</b>	<b>960</b>		<b>1,2</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Выполнение работ по профессии «Повар»</b>	<b>354</b>	<b>354</b>	<b>112</b>	<b>510</b>		<b>1</b>
МДК.01.01	Технология приготовления кулинарных блюд	354	354	112			1
УП.01	Учебная практика.				180	-	1
ПП.01	Производственная практика.				330	-	1
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение работ по укладке, упаковке сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением правил подъема и перемещения грузов</b>	<b>292</b>	<b>292</b>	<b>202</b>	<b>450</b>		<b>2</b>
МДК.02.01	Технология комплектования, фасовки и упаковки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	234	234	164			2
МДК.02.02	Правила подъема и перемещения грузов вручную и с использованием грузоподъемных средств	58	58	38			2
УП.02	Учебная практика.				120	-	2
ПП.02	Производственная практика.				330	-	2
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>12</b>					<b>1,2</b>
<b>Итого:</b>		<b>2338</b>	<b>2338</b>	<b>1666</b>	<b>960</b>		







### **5.3 Структура адаптированной программы профессионального обучения и социально – профессиональной адаптации**

**Приложение 1.** Учебный план. Учебный календарный график

**Приложение 2.** Рабочая программа воспитания

**Приложение 3.** Календарный план воспитательной работы

**Приложение 4. Программы адаптационного цикла**

Приложение 4.1. АД.01 Психология личности и профессиональное самоопределение

Приложение 4.2. АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Приложение 4.3. АД.03 Основы интеллектуального труда

Приложение 4.4. АД.04 Коммуникативный практикум

Приложение 4.5. АД.05 Адаптивная физическая культура

**Приложение 5. Программы общепрофессионального цикла**

**ОП Общепрофессиональный цикл**

Приложение 5.1. ОП.01 Охрана труда

Приложение 5.2. ОП.02 Основы экономики

Приложение 5.3. ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Приложение 5.4. ОП.04 Основы физиологии питания

Приложение 5.5. ОП.05 Техническое оснащение и организация рабочего места

Приложение 5.6. ОП.06 Товароведение пищевых продуктов

Приложение 5.7. ОП.07 Основы калькуляции и учета

Приложение 5.8. ОП.08 Основы метрологии, стандартизации и контроля качества упаковочных работ

Приложение 5.9. ОП.09 Основы учета товарно-материальных и иных ценностей

Приложение 5.10. ОП.10 Оформление упаковки декоративными материалами

**Приложение 6. Программы профессиональных модулей**

Приложение 6.1. ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

Приложение 6.2. УП.01 Учебная практика

Приложение 6.3. ПП.01 Производственная практика

**Приложение 7.** ПМ.02 Выполнение работ по укладке, упаковке сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением правил подъема и перемещения грузов

Приложение 7.1. УП.02 Учебная практика

Приложение 7.2. ПП.02 Производственная практика

**Приложение 8. Итоговая аттестация**

**Приложение 9. КОС** (контрольно-оценочные материалы)

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АППО И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению АППО и социально-профессиональной адаптации**

ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» отделение с. Юргинское реализующее адаптированную программу профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом колледжа. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

*Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений*

#### **Кабинеты:**

- охраны труда;
- социально-психологической адаптации;
- технологии комплектования, фасовки и упаковки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- технологии кулинарного производства;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Лаборатории:**

- учебный магазин;

учебная кухня ресторан (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

тренажерный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

*Учебно-методическое и информационное обеспечение*

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям АОППО. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) АОППО. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 2 наименований отечественных журналов. Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

## **6.2. Требования к кадровым условиям реализации АППО и социально-профессиональной адаптации**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 16675 Повар, 19293 Укладчик-упаковщик, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 70 процентов.

## **6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации АППО и социально-профессиональной адаптации**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального

образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **РАЗДЕЛ 7. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО АППО И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ**

Для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

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

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем (мастером производственного обучения) в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, 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 (в том числе автоматизированной, быстроты выполнения) 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 в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 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 образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с

ограниченными возможностями здоровья. При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется 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 (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов).

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии является обязательной и осуществляется после освоения обучающимся профессионального модуля.

Итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам.

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

Для проведения аттестации разрабатывается программа, определяющая требования к выполнению практической квалификационной работе, а также к процедуре ее защиты.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности. По результатам квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения (образец установлен образовательной организацией). Формой итоговой аттестации выпускника является квалификационный экзамен по профессиональному модулю. Обучающиеся выполняют квалификационную пробную работу, результаты которой являются основанием для присвоения квалификационного разряда.

Практика является обязательным разделом. 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. При реализации предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. При определении мест прохождения учебной и производственных практик учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной

экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации лиц с ОВЗ (нозологическая группа: нарушение опорно-двигательного аппарата), относительно рекомендованных условий и видов труда.

## **РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ АППО И СОЦИАЛЬНО- ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ**

**Организация-разработчик:** государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»).

### **Разработчики:**

Усольцева Л.В. – заведующий учебной частью ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское

Ячменёва Н.Н. - методист ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское

Лачугина Т.Н. - преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское

Савельева А.Н. - преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское

Малькова Н.Н. – мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское