

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
I курс	25,5	4,5	9	2		11	52
II курс	23,5	6,5	9	1	1	2	43
Всего	49	11	18	3	1	13	95

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки профессии
17542 Рабочий плодоовощного хранилища**

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Овощеводства и плодководства
2.	Охраны труда
3.	Культуры и психологии профессионального общения
4.	Психологии личности и профессионального самоопределения и Социальной адаптации и основ социально-правовых знаний
5.	Информатики и ИКТ
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Мастерские
1.	Учебно-производственное хозяйство
	Спортивный комплекс
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

3.	Место для стрельбы
	Залы
1.	Библиотека
2.	Читальный зал с выходом в интернет
3.	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Адаптированная основная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости разработана с учетом особенностей психофизического развития обучающихся, с учетом требований рынка труда, на основе требований Единого тарифно- квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30, с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015 года № 06- 830 вн ППО - АОП: программа профессиональной подготовки по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии, постановления 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 молодежи», а также прочих нормативно-правовых актов:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
3. Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011 - 2020 годы, утвержденная Распоряжением Правительства Российской Федерации от 27 октября 2014 г. № 2136-р;
4. Приказ министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 16 ноября 2015 года № 871н «Об утверждении профессионального стандарта «Сопровождающий инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья и несовершеннолетних».

6. Приказ № 1309 от 09.11.2015 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2023 года № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

8. Приказ Минтруда России от 17.06.2019 № 408н «Об утверждении профессионального стандарта «Мастер растениеводства»» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2019 N 55229);

9. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014. Выпуск №51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30;

10. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН 2.4.3.1186 - 03 утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003г раздел «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях СПО»;

11. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015 года № 06-830вн.

12. Письмо Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2016 года № ВК - 1788/07 «Об организации образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

13. Устав и локальные акты ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им.В.И.Суркова».

Организация учебного процесса и режим занятий.

Основной целью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища является развитие у обучающихся таких профессиональных компетенций и навыков, которые повышают их конкурентоспособность на современном рынке труда и способствуют развитию их творческого потенциала и индивидуальных способностей.

Основными задачами образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища являются: формирование и развитие у обучающихся комплексной системы навыков и компетенций, позволяющих им успешно реализовать себя в выбранной профессии; формирование и развитие способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям; овладение новыми информационными и коммуникационными технологиями в рамках профессии.

При реализации учебного плана программы профессиональной подготовки по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им.В.И. Суркова» предполагается: изучение материала вести в форме, доступной пониманию обучающихся; для проведения занятий предполагается использовать лекционно-семинарские занятия, организационно-деятельностные и деловые игры, разбор производственных ситуаций, проводить дискуссии по актуальным вопросам организации деятельности организаций общественного питания в современных условиях.

Дата начала занятий: 1 сентября

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет не более 52 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по профессиональной подготовке. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки 34 академических часов в неделю. Объем образовательной нагрузки по учебной практике составляет 34 часа в неделю. Объем образовательной нагрузки по производственной практике составляет 36 часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период

Продолжительность урока теоретического обучения – 45 минут, перерыв между уроками – 5-10 минут, обеденный перерыв продолжительностью 40 минут. При прохождении производственной практики в организациях продолжительность рабочего дня зависит от возраста.

Формы и методы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся регламентируются Положением об организации и проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в техникуме.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ППО - АОП: программы профессиональной подготовки 17542 Рабочий плодоовощного хранилища результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающимися и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по УД, ПМ, адаптированных к особым потребностям обучающихся, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучающимися 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 (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). При затруднениях и отставании в обучении используются карты индивидуальных заданий.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями.

Форма проведения промежуточной аттестации для слушателей устанавливается с учетом индивидуальных

психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и ее корректировку, и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки рабочих согласно требованиям квалификационной характеристики повара-3 разряда;
- полноты и прочности теоретических и практических знаний по предметам;
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при выполнении практических заданий на уроках производственного обучения;
- уровня рабочей квалификации предусмотренной учебным планам.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за учебное полугодие, учебный год. Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен комплексный доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация обучающихся проводится на 1 курсе – 2 недели, на 2 курсе – 1 неделя.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Применяются формы текущего контроля, рейтинговых и накопительных систем оценивания.

Учебные дисциплины и профессиональные модули изучаются концентрированно, промежуточную аттестацию проводят после завершения их освоения.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарным курсам привлекаются преподаватели смежной дисциплины. При оценивании качества подготовки по профессиональному модулю

дополнительно привлекается работодатель.

К видам контроля можно отнести: устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента; в процессе создания и проверки письменных материалов; путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: зачет, экзамен по дисциплине, модулю. Устный опрос (далее - УО) позволяет оценить знания и кругозор слушателя, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения со слушателем. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: нравственный (честная сдача экзамена), дисциплинирующий (систематизация материала при ответе), дидактический (лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованные зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность слушателя, его участие в учебной работе.

Зачет и экзамен – представляют собой формы периодической отчетности обучающегося, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения слушателями практических работ, усвоения учебного материала, успешного прохождения производственной и учебной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных

поручений в соответствии с утвержденной программой.

Экзамен по модулю служит для оценки работы слушателя в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

Освоение профессионального модуля заканчивается экзаменом квалификационным.

Порядок проведения учебной и производственной практики.

Практика 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 программы профессиональной подготовки предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. При проведении консультации используются все формы: коллективные, индивидуальные, письменные и устные. При этом преподаватель исходит из специфики предмета, цели проведения консультации, уровня подготовленности обучающихся.

Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в виде защиты выпускной квалификационной работы (квалификационный экзамен). Итоговая аттестация проводится по завершению 2 курса по программе профессиональной подготовки 17542 Рабочий плодоовощного хранилища с получением свидетельства о профессии рабочего.

Фонды оценочных средств для итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются на заседании методической комиссии после предварительного положительного заключения работодателей. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с места прохождения производственной практики.

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		максимальная учебная нагрузка	Учебная нагрузка обучающихся			Распределение учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)			
		экзамены	зачеты		самостоятельная учебная нагрузка	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс	
						всего занятий	в т.ч. лабораторных и практических занятий	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
								17 нед.	22 нед.	17 нед.	22
1	2	3	4	5	7	8	9	14	15	16	17
ОУП.00	Общеобразовательный учебный цикл	Зз/Лдз/0э		212	106	106	104	39	18	30	19
ОУП. 01	Оздоровительная физическая культура		З,З,З,ДЗ	212	106	106	104	39	18	30	19
АУП.00	Адаптивный учебный цикл	0з/Здз/0э		153	51	102	56	29	5	34	34
АУП.01	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		-ДЗ	51	17	34	26	0	0	17	17
АУП.02	Психология личности и профессиональное самоопределение		-ДЗ	51	17	34	20	29	5	0	0
АУП.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		-ДЗ	51	17	34	10	0	0	17	17
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	0з/2дз/1э		344	122	222	100	119	103	0	0
ОП. 01	Охрана труда		-ДЗ	78	16	62	18	34	28	0	0
ОП. 02	Основы овощеводства	Эком		106	43	63	32	34	29	0	0
ОП. 03	Основы плодоводства	Эком		108	45	63	32	34	29	0	0
ОП. 04	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	52	18	34	18	17	17	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	0з/13дз/7э		2784	526	2258	1590	391	640	514	713
ПМ.01	Производство продукции растениеводства	Эк		568	106	462	334	170	292	0	0
МДК.01.01	Технологии выращивания продукции плодоводства и овощеводства		-ДЗ	316	106	210	82	170	40	0	0
УП.01	Учебная практика		ДЗ	72	0	72	72	0	72	0	0
ПМ.01	Производственная практика		ДЗ	180	0	180	180	0	180	0	0
ПМ.02	Хранение продукции растениеводства	Эк		576	120	456	306	170	286	0	0
МДК 02.01	Технологии хранения продукции плодоводства и овощеводства		-ДЗ	360	120	240	90	170	70	0	0
УП. 02	Учебная практика		ДЗ	72	0	72	72	0	72	0	0
ПП. 02	Производственная практика		ДЗ	144	0	144	144	0	144	0	0
ПМ.03	Подготовка хранилищ к хранению продукции растениеводства	Эк		522	90	432	338	51	62	247	72
МДК 03.01	Технологии подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства на хранение		-ДЗ	270	90	180	86	51	62	67	0
УП. 03	Учебная практика		ДЗ	180	0	180	180	0	0	180	0
ПП. 03	Производственная практика		ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	72

ПМ.04	Сортировка и ремонт тары	Эк		446	70	376	280	0	0	140	236
МДК 04.01	Технологии сортировки и ремонта тары	-,Э		230	70	160	64	0	0	140	20
УП. 04	Учебная практика		ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	108
ПП. 04	Производственная практика		ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	108
ПМ.05	Подготовка продукции растениеводства к реализации	Эк		672	140	532	332	0	0	127	405
МДК 05.01	Технологии подготовки продукции плодородства и овощеводства к реализации	-,Э		420	140	280	80	0	0	127	153
УП. 05	Учебная практика		ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	108
ПП. 05	Производственная практика		ДЗ	144	0	144	144	0	0	0	144
	Всего		3з/19дз/8э	3493	805	2688	1914	578	766	578	766
ИА.00	Итоговая аттестация										1 нед.
	Количество часов в неделю	34 часа в неделю*60 недель = 2040; 36 часов в неделю*18 недель=648 часов. Итого 2688 часа.									
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Итоговая аттестация: квалификационный экзамен		Всего	дисциплин и МДК		578	298	398	226			
			учебной практики		0	144	180	216			
			производственной практики		0	324	0	324			
			экзаменов в т.ч. квалификационных		0	3	0	5			
			дифференцированных зачетов		0	9	2	8			
			зачетов		1	1	1	0			