

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области

**АДАптированная основная образовательная программа  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
областного государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения «Большенаягаткинский техникум технологии и сервиса»  
**по профессии 18545 Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и  
механизмов**

2023 год

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии **18545 Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и механизмов** областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Большенагаткинский техникум технологии и сервиса» составлена на основе профессионального стандарта «Специалист в области механизации сельского хозяйства», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты 2 сентября 2020г. №555н

СОГЛАСОВАНА  
с Главой КФХ «Восток»  
Ширтановым А.А.

УТВЕРЖЕНА  
Директором ОГБПОУ Большенагаткинский  
ТТиС  
А.Ф.Салановым 31 августа 2023 года

## Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.....	6
Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО.....	11
Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.....	12
Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.....	13
Раздел 6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.....	14
Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией).....	15
Приложение:.....	16
1. Учебный план и календарный график	
2. Адаптированные программы учебных дисциплин обще профессионального цикла	
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла	
4. Адаптированные программы профессиональных модулей	
5. Программа адаптивной физической культуры	
6. КИМ и КОС АОППО	
7. Рабочая программа воспитания	
8. Календарный план воспитательной работы	

## **1. Общие положения**

Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий)5.

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее - АОППО) по профессии 18545 Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и механизмов – это программа подготовки квалифицированных рабочих, адаптированная для обучения 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.

АОППО разработана на основании Профессионального стандарта «Специалист в области механизации сельского хозяйства», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты 2 сентября 2020г. №555н.

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано в отдельную группу. Численность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе не превышает 12 человек.

### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО**

— Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями)

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

— Профессиональный стандарт «Специалист в области механизации сельского хозяйства», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты 2 сентября 2020г. №555н

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

— 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 N 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. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»

— СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"

## **1.2. Требования к поступающим**

Зачисление на обучение по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения осуществляется по личному заявлению поступающего с ограниченными возможностями здоровья (законного представителя) на основании представленного заключения психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

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).

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

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
- возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;

- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

Для лиц с интеллектуальными нарушениями рекомендованы следующие виды труда:

- а) по характеру рабочей нагрузки на инвалида и его усилий по реализации трудовых задач - физический труд;
- б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности - регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по предмету труда - «Человек - природа», «Человек - техника», «Человек - художественный образ»;
- г) по признаку основных орудий (средств) труда - ручной труд, машинно-ручной труд;
- д) по уровню квалификации - неквалифицированный труд (уборка, ремонт, доставка, подсобные работы, сортировка, упаковка, маркировка, комплектование, погрузо-разгрузочные работы);
- ж) по сфере производства - преимущественно на мелких промышленных предприятиях, в сфере обслуживания, жилищно-коммунального хозяйства, торговли, в сельском хозяйстве, лесном хозяйстве, в художественных промыслах, в строительстве.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО**

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

**Область профессиональной деятельности выпускников:**

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

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

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

Обучающийся по профессии Повар готовится к следующему виду деятельности:

ВПД.1 «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания»

Профессиональные компетенции выпускника:

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
ПК 1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

**Ключевые компетенции выпускника:**

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
<b>КК 1.</b>	Развитие социально-коммуникативной компетентности

### **2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО**

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

## 2.4. Результаты реализации АОППО

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	<i>Профессиональный стандарт «Повар»</i>	<i>Программа профессионального обучения «Повар»</i>
<i>Вид профессиональной деятельности</i>	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	<b>Выполнение слесарных работ по техническому обслуживанию и ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования</b>
<i>Трудовая функция (профессиональная компетенция)</i>	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
<i>Трудовое действие (практический опыт)</i>	<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p>	<p>- очистки и мойки машин, агрегатов, узлов и деталей;</p> <p>- снятия агрегатов, узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования;</p> <p>- разборки агрегатов, узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования на детали;</p> <p>- сборки агрегатов, узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования;</p> <p>- установки узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования.</p>

	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара	
	Приготовление горячих напитков по заданию повара	
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара	
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара	
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара	
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара	
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара	
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	
<i>Умения</i>	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно</p>	<p>- пользоваться нормативно-технической и технологической документацией;</p> <p>- проводить техническое обслуживание и текущий ремонт сельскохозяйственной техники с применением современных контрольно-измерительных приборов, инструментов и средств технического оснащения;</p> <p>- выявлять и устранять причины несложных неисправностей сельскохозяйственной техники в производственных условиях;</p> <p>- осуществлять самоконтроль по выполнению техобслуживания и</p>

	<p>пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>	<p>ремонта машин;</p> <p>- проводить консервацию и сезонное хранение сельскохозяйственной техники;</p> <p>- выполнять работы с соблюдением требований безопасности;</p> <p>- соблюдать экологическую безопасность производства.</p>
<i>Знания</i>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</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, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>- виды нормативно-технической и технологической документации, необходимой для выполнения производственных работ;</p> <p>- правила применения современных контрольно-измерительных приборов, инструментов и средств технического оснащения;</p> <p>- технологии технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственных машин и оборудования;</p> <p>- общие положения контроля качества технического обслуживания и ремонта машин;</p> <p>- свойства, правила хранения и использования топлива, смазочных материалов и технических жидкостей;</p> <p>- правила и нормы охраны труда, техники безопасности производственной санитарии и пожарной безопасности.</p>

## 2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
<i>ОДБ.00 Образовательные дисциплины базовые</i>	
<i>ОДБ.01</i>	<i>История России</i>
<i>ОДБ.02</i>	<i>Основы правоведения</i>
<i>ОДБ.03</i>	<i>Математика в профессии</i>
<i>ОДБ.04</i>	<i>Основы информатизации</i>
<i>ОДБ.05</i>	<i>Русский язык и литература</i>
<i>ОДБ.06</i>	<i>Основы экологии</i>
<i>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</i>	
<i>ОП.01</i>	<i>Электротехника</i>
<i>ОП.02</i>	<i>Элементы технической механики</i>
<i>ОП.03</i>	<i>Тракторы и автомобили</i>
<i>ОП.04</i>	<i>Сельскохозяйственные машины</i>
<i>ОП.05</i>	<i>Информационные технологии</i>
<i>ОП.06</i>	<i>Основы рыночной экономики и предпринимательства</i>
<i>ОП.07</i>	<i>Охрана труда</i>
<i>ОП.08</i>	<i>Безопасность жизнедеятельности</i>
<i>А.00 Адаптационный цикл</i>	
<i>АД.01</i>	<i>Социально-бытовая адаптация</i>
<i>АД.02</i>	<i>Социально-средовая адаптация</i>
<i>АД.03</i>	<i>Социально-профессиональная адаптация</i>
<i>АД.04</i>	<i>Психология общения</i>
<i>АД.05</i>	<i>Психология делового общения</i>
<i>ПП.00 Профессиональный цикл</i>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Техническое обслуживание и диагностирование неисправностей сельскохозяйственных машин и механизмов</b>
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение слесарных работ по техническому обслуживанию и ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования</b>
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<i>Физическая культура</i>	
ФК.00	Физическая культура
<i>ПА Промежуточная аттестация</i>	
<i>ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</i>	

## 2.6. Трудоемкость АОППО

Курсы	Обчение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и учебная практика	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	41	390	0	0	0	11	442
2 курс	41	738	0	0	0	11	790
3 курс	29	522	10	1	1	2	565
Итого	111	1650	10	1	1	24	147

## 2.7. Срок освоения АОППО

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и механизмов» для обучающихся с нарушением интеллекта – 2 года 10 месяцев (очная форма обучения).

После окончания выпускникам, освоившим программу профессионального обучения в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО**

- учебный план
- календарный учебный график;
- адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов
- адаптированные программы профессиональных модулей
- программа по адаптивной физической культуре

## **4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО**

### **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.**

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, лабораторная, практическая, реферат, эссе, отчет по практикам и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет по отдельной учебной дисциплине, МДК, практике;
- дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, МДК;
- комплексный дифференцированный зачет;

Уровень подготовки обучающегося на дифференцированном зачёте, комплексном дифференцированном зачете оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), на зачете, комплексном зачете оценивается – «зачтено», «не зачтено».

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

При необходимости для обучающихся промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК.

Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК определяется рабочей программой дисциплины и профессионального модуля.

### **4.2. Организация итоговой аттестации**

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя:

- практическую квалификационную работу;

– проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по профессии «Повар».

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 помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

По результатам сдачи квалификационного экзамена обучающемуся присваивается квалификация «Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и механизмов» 2-3 разряда.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

После окончания выпускникам, освоившим программу профессионального обучения в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего.

## **5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ**

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

В реализации адаптированной образовательной программы участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальные педагоги, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование.

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях, регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода они учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний.

— Учитывают операциональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).

— Дозируют нагрузки с учетом индивидуальных особенностей.

— Используют чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.

— Подачу учебного материала осуществляют небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.

— При предъявлении нового и закреплении изученного материала используют вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывают дозированную помощь.

— Используют закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторяют действия для выработки умений и навыков, используют осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке.

— Проявляют особый педагогический такт. Используют индивидуальный подход при оценивании деятельности понятный обучающемуся.

— Используют наглядные опоры: применяют схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определяют объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; используют качественные наглядные методы (натуральные, изобразительные, символические) и приспособливают их для их демонстрации.

— Используют замедленный темп обучения; упрощают структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.

— Максимально опираются на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществлять дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.

— Применяют на занятиях различные методы. Словесные методы – рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности используют упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбирают индивидуальный темп работы и нагрузки обучающегося; рационально дозируют содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому, предлагают упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, дают предельно развернутые инструкции, увеличивают количество практических проб.

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

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями по профессии.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает электронные официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен с использованием технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации адаптированной образовательной программы, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных

работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, обеспечивает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОШО**

Учебная практика проводится в учебных мастерских, производственная – на предприятии. Место проведения производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и возможностей материально-технической базы предприятия.

При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

## **7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)**

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в филиале осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в филиале толерантной социокультурной среды.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений.

Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, а также создание в филиале толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех мероприятиях, проводимых в филиале, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства. Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

Приложение:

1. Учебный план и календарный график
2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла
4. Адаптированные программы профессиональных модулей
5. Программа адаптивной физической культуры
6. КИМ и КОС АОППО
7. Рабочая программа воспитания
8. Календарный план воспитательной работы