

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СОВЕТСКО-ГАВАНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(КГБ ПОУ СГПТТ)

Согласовано:

ООО «ДВ-Рыбак»


 Н.В.Макарова

\_\_\_\_\_ 2019г.



Утверждаю:

Директор КГБ ПОУ СГПТТ

 С.Ю.Кудлай

\_\_\_\_\_ 2019г.



Адаптированная  
образовательная программа профессионального обучения-  
профессиональной подготовки  
рабочих по профессиям  
15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

Г.Советская Гавань  
2019г.

Адаптированная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта 15.011 Обработчик рыбы и морепродуктов, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014 года N 1091н, методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана по профессии.

Адаптированная программа профессионального обучения разработана творческой группой в составе:

Н.К.Пилявская – заместитель директора по УР

С.С.Еременко - методист

Т.А.Шуваева – председатель ПЦМК

С.Н.Тиунова – преподаватель дисциплин профессионального цикла

Л.В.Хромова - преподаватель дисциплин профессионального цикла

В.В.Пичугина – преподаватель дисциплин гуманитарного цикла

О.Н.Кочетковой – руководитель физического воспитания

Анна Викторовна Машкина, технолог ООО «ДВ - Рыбак».

\* Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Советско-Гаванский промышленно-технологический техникум»

Адрес: 682800

г.Советская Гавань

ул.Чкалова,12

т. (42138) 42109

## СОДЕРЖАНИЕ

Основные понятия		4
Паспорт адаптированной образовательной программы профессионального обучения		
1.	Общие положения	6
2.	Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (АОП ПО)	8
3.	Нормативно-правовые основы разработки АОП ПО	10
4.	Общая характеристика АОППО	12
4.1.	Целью разработки АОППО	
4.2.	Срок освоения АОППО	
4.3.	Требования к поступающим	
4.4.	Режим занятий	
5.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	14
5.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	
5.2.	Объекты профессиональной деятельности	
5.3.	Виды профессиональной деятельности	
5.4.	Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	
5.5.	Квалификационная характеристика выпускника	
6.	Планируемые результаты освоения АОППО	17
7.	Документы, регламентирующие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО	22
7.1.	Учебный план и календарный учебный график	
8.	Оценка результатов освоения результатов адаптированной образовательной программы профессионального обучения	23
8.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	
8.2.	Организация итоговой аттестации выпускников	
9.	Ресурсное обеспечение АОППО	25
9.1.	Учебно-методическое и информационное обеспечение процесса обучения при реализации АОППО	
9.2.	Кадровое обеспечение процесса обучения	
9.3.	Основные материально-технические условия для реализации процесса обучения	

## **Основные понятия**

**Адаптация** – это не только приспособление индивида к успешному функционированию в данной среде, но и способность к дальнейшему психологическому, личностному, социальному развитию.

**Адаптационная дисциплина** - это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования** - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Инвалид** - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

**Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида** - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

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

**Инклюзивное образование** - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

**Интегрированное обучение** - совместное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья и лиц, не имеющих таких ограничений, посредством создания специальных условий для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья.

**Лицо с ограниченными возможностями здоровья** - лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья** -

физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий: оборудовани<sup>ем</sup> и индивидуальными техническими средствами.

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

**Умственная отсталость** - это стойкое, необратимое нарушение преимущественно познавательной деятельности, а также эмоционально-волевой и поведенческой сфер, обусловленное органическим поражением коры головного мозга, имеющим диффузный характер. Согласно международной классификации (МКБ-10), выделяют четыре формы умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую.

# ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

для профессиональной подготовки рабочих по профессии  
15341 Обработчик рыбы и морепродуктов  
(из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья)

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», принципами гуманизации образовательного процесса, дифференциации и индивидуализации обучения, выделяется категория обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – обучающиеся с ОВЗ). Обучающийся с ОВЗ – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (глава 1, ст. 2, п.16).

Категория обучающихся с ОВЗ — это обучающиеся, основной дефект развития которых замедляет формирование познавательных процессов, снижает познавательную активность, затрудняет самоконтроль и саморегуляцию. Данные особенности развития эмоционально-волевой и познавательной сферы затрудняют адаптацию к процессу обучения, формирование профессиональных умений и навыков, усвоение программного материала в целом. Как правило, эти обучающиеся не могут понять значимость и необходимость обучения.

В КГБ ПОУ СГПТТ обучение лиц с ОВЗ осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных для обучения лиц с ОВЗ, с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения определяет содержание и организацию процесса обучения для слушателей с ОВЗ и направлена на:

- обеспечение равенства возможностей для каждого обучающегося в получении качественных образовательных услуг;
- обеспечение государственных гарантий уровня и качества профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих на основе единства обязательных требований к условиям реализации программ профессионального обучения лиц с ОВЗ;
- сохранение единства образовательного пространства относительно уровня профессионального обучения;
- обеспечение профессиональной адаптации, социализации слушателей с ОВЗ.

В КГБ ПОУ СГПТТ по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов обучаются группа лиц с ограниченными возможностями здоровья на базе образования, полученного в специальных (коррекционных) школах VIII вида, без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований профессионального стандарта 15.011 Обработчик рыбы и морепродуктов, утвержденного приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014 года N 1091н .

Данной группе свойственны особые дидактические проблемы и необходимы особые дидактические и воспитательные условия.

### **Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с ОВЗ по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов**

Вид нарушения	Особая образовательная проблема	Специфика процесса обучения
Лёгкая и умеренная степень умственной отсталости	Проблемы коммуникации, замедленного восприятия информации и получения новых знаний, ограниченного выбора профессии, узкого поля трудовой реализации (малоквалифицированный или механический труд)	Обучение по адаптированным программам, включающим освоение дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов. Продолжение обучения навыкам коммуникации

В широкой социальной и педагогической практике для обучающихся с лёгкой и умеренной степенью умственной отсталости используется обобщающее определение «труднообучаемые».

Термином «умственная отсталость» обозначается состояние стойкого снижения интеллекта вследствие органического поражения головного мозга. Характерной особенностью дефекта при умственной отсталости является нарушение высших психических функций (отражения и регуляции поведения и деятельности), что выражается в нарушении познавательных процессов (ощущений, восприятия, памяти, мышления, воображения, речи, внимания), а также страдают эмоционально-волевая сфера, моторика и личность в целом.

Обучающиеся с легкой степенью умственной отсталости в основном обладают хорошим вниманием и хорошей механической памятью, способны обучаться по специальной (адаптированной) программе. В дальнейшем они приобретают профессиональные навыки и могут самостоятельно трудиться на производстве. Они владеют способностью использовать речь в повседневных целях.

Однако для их речи характерны фонетические искажения, ограниченность словарного запаса, недостаточность понимания слов. Имеются затруднения в оформлении своих мыслей, передаче содержания прочитанного или услышанного. Мышление конкретное, непоследовательное и стереотипное. Регулирующая роль мышления в поведении слабая, способность к отвлеченным процессам снижена.

Память отличается замедленностью и непрочностью запоминания, быстротой

забывания, неточностью воспроизведения. Наиболее неразвитым оказывается логическое опосредованное запоминание. В то же время механическая память в основном сохранена. Эмоции недостаточно дифференцированы, неадекватны. Поступки недостаточно целенаправленны, импульсивны.

Психомоторное недоразвитие проявляется в непродуктивности и недостаточной целесообразности последовательных движений. Особенно плохо сформированы точные движения, а также жестикуляция и мимика.

Умеренная умственная отсталость - средняя степень психического недоразвития характеризуется несформированными познавательными процессами.

Мышление конкретное, непоследовательное, неспособное к образованию отвлеченных понятий. У обучающихся этой категории понимание и использование речи ограничено. Часто речь сопровождается дефектами.

Статические и локомоторные функции недостаточно дифференцированы. Страдают координация, точность и темп движений. Развитие навыков самообслуживания отстает. Отмечается недоразвитие восприятия и памяти.

Комплексный подход к реализации адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов в КГБ ПОУ СГПТТ позволит сформировать у слушателей психологическую готовность к процессу обучения, а также достичь основной цели: создание образовательной среды, способствующей формированию профессиональных и общетрудовых компетенций, а также развитию личности и общей компетентностной культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, формированию необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающимся максимально возможной самостоятельности в повседневной жизни.

## **2. Характеристика программы**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных КГБ ПОУ СГПТТ с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований квалификационных характеристик и профессионального стандарта по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации процесса обучения, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план и календарный учебный график, адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей, и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей АОП ПО, психолого-педагогическое



сопровождение лиц с ОВЗ для адаптации и интеграции в социум.

Программа может быть использована для профессиональной переподготовки слушателей с целью формирования профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида деятельности и приобретения новой квалификации по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов.

### **3. Нормативно-правовые основы разработки АОП ПО**

Нормативно-правовые основы разработки АОППО составляют:

- Конвенция о правах инвалидов. Принята резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи от 13 декабря 2006г.

- *Федеральные законы:*

- Федеральный закон от 03 мая 2012г. № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;

- Федеральный закон от 24 ноября 1995г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599;

- *Указы Президента Российской Федерации:*

- Указ Президента Российской Федерации от 07 мая 2012г. №597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;

- Указ Президента Российской Федерации от 07 мая 2012г. №599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».

- *Нормативные правовые документы Министерства образования и науки РФ:*

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 09 ноября 2015г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02 декабря 2015г. № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изменениями и дополнениями);

- Письмо Министерства образования и науки РФ «Разъяснение содержания нового перечня профессий профессиональной подготовки» №513 от 02.07.2013

года;

- Письмо Министерства образования и науки России от 16.04.2015г. № 01- 50-174/07-1968 – О приёме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 26.05.2015г. №524 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. №292»;

*- Нормативные правовые документы Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации:*

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 13.06.2017г. № 486н «Об утверждении Порядка разработки и реализации индивидуальной программы реабилитации или абилитации инвалида, индивидуальной программы реабилитации или абилитации ребенка-инвалида, выдаваемых федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы, и их форм»;

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

*- Методические рекомендации:*

- Письмо Министерства образования и науки России от 18.03.2014г. № 06-281 - Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования утв. Министерством образования и науки России от 20.04.2015г. № 06 - 830вн);

- Профессиональный стандарт 15.011 Обработчик рыбы и морепродуктов, утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014 года N 1091н

- Локальные нормативные акты КГБ ПОУ СГПТТ.

#### **4. Общая характеристика АОППО**

**4.1. Целью разработки АОППО для лиц с ОВЗ по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов является методическое обеспечение реализации программы профессионального обучения на основе профессиональных стандартов и квалификационных требований.**

Целями реализации АОППО по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов являются:

1) профессиональная ориентация слушателей на профессию (воспитание

положительного отношения к изучаемой профессии);

2) создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными умениями, необходимых рабочим, выполняющим несложные технологические и вспомогательные операции при обработке рыбы, морепродуктов и икры, формирование знаний и умений, навыков по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов на 1- 2 квалификационный разряд в соответствии с профессиональными стандартами (квалификационными характеристиками);

3) формирование профессиональных навыков и общетрудовых умений выполнения основных технологических операций первичной обработки выловленного рыбного сырья, способствующих социализации слушателей на рынке труда;

4) воспитание трудолюбия и необходимых в труде нравственных качеств личности. Кроме того, трудовое обучение решает и общую для слушателей задачу трудовой ориентации.

#### **4.2. Срок освоения АОППО**

Реализуемая форма обучения – очная

Нормативный срок освоения АОППО:

- на базе основного общего или среднего (полного) образования – 1 год 10 месяцев;

- на базе специального (коррекционного) образования – 1 год 10 месяцев, без получения среднего общего образования.

По завершении освоения АОППО выпускникам выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (о присвоении квалификации). Квалификация выпускника: 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов 2 разряда.

#### **4.3. Требования к поступающим**

На обучение в КГБ ПОУ СГПТТ принимаются лица с ОВЗ.

Лица с ОВЗ при поступлении на профессиональное обучение должны предъявить следующие документы:

- оригинал документа об образовании;

- медицинскую карту из поликлиники (выписка из карты);

- справку бюро МСЭ;

- индивидуальную программу реабилитации и абилитации инвалида, выдаваемая федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы (с рекомендациями к профессиональной реабилитации и абилитации);

- медицинскую справку ;

- флюорографию (на отдельном бланке);

- сертификат прививок;

- паспорт (свидетельство о рождении (для несовершеннолетних));

- 4 фото 3×4;

- СНИЛС.

Приём на обучение по программе АОП ПО проводится по личному заявлению поступающего.

#### **4.4. Режим занятий**

Режим занятий – 5 часов в день, шестидневная учебная неделя, объем недельной нагрузки 30 часов.

## **5. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

### **5.1. Область профессиональной деятельности выпускников:**

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по обработке рыбы и морепродуктов.

### **5.2. Объекты профессиональной деятельности:**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье из водных биоресурсов (рыба и морепродукты);
- пищевые материалы и добавки;
- тара и упаковочные материалы;
- инструменты, приспособления, машины, аппараты, установки, производственные линии и прочее технологическое оборудование для обработки рыбы и морепродуктов;

### **5.3. Виды профессиональной деятельности**

Слушатель по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов, обучающийся по адаптированной образовательной программе, готовится к выполнению видов профессиональной деятельности (обобщенных трудовых функций):

1. Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях.
2. Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов.

### **5.4. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО**

Результаты освоения адаптированной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности:

В результате освоения АОППО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

#### **Профессиональные компетенции (трудовые функции):**

#### **1. Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях.**

ПК 1.1. Выгрузка рыбы и морепродуктов вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загрузка в гидрожелоба, бункера и трюмы;

ПК 1.2. Сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе;

ПК 1.3. Охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях;

#### **2. Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов.**

- ПК 2.1.Разделывание, мойка, сортирование и порционирование рыбы и морепродуктов
- ПК 2.2.Получение фарша из рыбы и морепродуктов
- ПК 2.3. Обработка икры рыбы и морепродуктов
- ПК 2.4.Посол рыбы и морепродуктов
- ПК 2.5. Фасование и упаковывание рыбы и морепродуктов
- ПК 2.6. Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу обработки рыбы и морепродуктов

**Выпускник по АОП ПО должен обладать общими компетенциями,** включающими в себя способность (другие характеристики):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

#### **5.5. Квалификационная характеристика выпускника**

описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом. В соответствии с требованиями профессионального стандарта 15.011 Обработчик рыбы и морепродуктов (утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014 года N 1091н) , выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом обобщенных трудовых функций 2 – 3 уровней квалификации и соответствующих им трудовых функций в зависимости от индивидуальных возможностей обучающегося:

**ОТФ.2. (В2) Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья**

ТФ. В/01.2 Выгрузка рыбы и морепродуктов вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загрузка в гидрожелоба, бункера и трюмы

ТФ. В/02.2 Сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе

ТФ. В/03.2 Охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях.

**ОТФ.3. (С3) Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов**

ТФ. С/01.3Разделывание, мойка, сортирование и порционирование рыбы и морепродуктов

ТФ. С/02.3 Получение фарша из рыбы и морепродуктов

ТФ. С/03.3 Обработка икры рыбы и морепродуктов  
ТФ. С/04.3 Посол рыбы и морепродуктов  
ТФ. С/06.3 Фасование и упаковывание рыбы и морепродуктов  
ТФ. С/07.3 Выполнение норм по безопасности жизнедеятельности в рыбной отрасли  
ТФ. С/09.3 Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу обработки рыбы и морепродуктов

### Соответствие обобщенных трудовых функций и уровня квалификации

Обобщенные трудовые функции и трудовые функции в соответствии с ПС	Профессиональные компетенции	Устанавливаемый квалификационный разряд
ОТФ.В. - ТФ. В/01.2	ПК 1.1. Выгрузка рыбы и морепродуктов вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загрузка в гидрожелоба, бункера и трюмы	2
ОТФ.В. - ТФ. В/02.2	ПК 1.2. Сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе	2
ОТФ.В. - ТФ. В/03.2	ПК 1.3. Охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях	2
ОТФ.С. - ТФ. С/01.3	ПК 2.1. Разделывание, мойка, сортирование и порционирование рыбы и морепродуктов	3
ОТФ.С. - ТФ. С/02.3	ПК 2.2. Получение фарша из рыбы и морепродуктов	3
ОТФ.С. - ТФ. С/03.3	ПК 2.3. Обработка икры рыбы и морепродуктов	3
ОТФ.С. - ТФ. С/04.3	ПК 2.4. Посол рыбы и морепродуктов	3
ОТФ.С. - ТФ. С/06.3	ПК 2.6. Фасование и упаковывание рыбы и морепродуктов	3
ОТФ.С. - ТФ. С/08.3	ПК 2.7. Выполнение норм по безопасности жизнедеятельности в рыбной отрасли	3
ОТФ.С. - ТФ. С/09.3	ПК 2.8. Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу обработки рыбы и морепродуктов	3

Квалификационные требования к установлению разрядов определены на основе требований профессионального стандарта «Обработчик рыбы и морепродуктов».

В результате освоения адаптированной образовательной программы выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению работ в качестве Обработчика рыбы и морепродуктов - 2-го разряда.

Если выпускник показывает высокие знания и профессиональные умения, ему может быть присвоена квалификация Обработчика рыбы и морепродуктов - 3-го разряда.

## 6. Планируемые результаты освоения АОП ПО (компетенции, практический опыт, умения, знания)

Выпускник, имеющий 2-ой, 3-ий уровень квалификации по профессиональному стандарту Обработчик рыбы и морепродуктов (2 -3 разряд по ЕТКС), должен:

ВПД	Профессиональные компетенции	Практический опыт (трудовые действия)	Умения	Знания
Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья	ПК 1.1. Выгрузка рыбы и морепродуктов вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загрузка в гидрожелоба, бункера и трюмы	Выгрузка рыбы вручную, при помощи механизмов и рыбонасосов Выгрузка в гидрожелоба, бункера и трюмы Определение фактической массы сырья Регулирование поступления рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства	Осуществлять операции по перегрузке, взвешиванию поступившего сырья. Контролировать поступление рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства	Инструкция о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах
	ПК 1.2. Сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе	- Разделение сырья по биологическому виду, длине и массе. Визуальная проверка рыбы на наличие паразитических организмов и степени поражения ими.	Определять биологический вид, длину и массу.	Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья. Признаки, позволяющие определять биологический вид сырья.
	ПК 1.3. Охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях	Засыпка льда, льдосолевой смеси равномерно на дно ящиков, емкости-охладителя (с морской водой или без нее), на стеллажи или плот Загрузка рыбы послойно в емкости для охлаждения, стеллажи вручную или с помощью загрузочных устройств Засыпка льдом, льдосолевой смесью верхнего слоя рыбы Внесение "жидкого льда" в емкости с рыбой	Выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения. Осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения.	Технологическая инструкция по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы. Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.
Осуществление	ПК 2.1. Разделывание, мойка, сортирование и порционирование	- Разделение поступившего сырья по биологическим видам, длине и массе. - Удаление промыванием крови, слизи,	- Использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочных	- Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья.

технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов	рыбы и морепродуктов	<p>других загрязнений с рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Удаление (отделение) отдельных органов и частей рыбы в соответствии с осуществляемым видом разделки.</li> <li>- Разрезание разделанной рыбы на куски, соответствующие размерам упаковки (банки).</li> </ul>	<p>аппаратов при механизированном способе разделки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья.</li> <li>- Использовать технологическое оборудование для порционирования рыбы и морепродуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Признаки, позволяющие определять биологический вид сырья.</li> <li>- Устройство и правила эксплуатации используемого технологического оборудования.</li> <li>- Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене</li> </ul>
	ПК 2.2.Получение фарша из рыбы и морепродуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка сырья и вспомогательных материалов.</li> <li>- Ведение процесса размораживания рыбы и морепродуктов.</li> <li>- Измельчение и отделение мяса от кожи, костей и других нежелательных компонентов, панциря креветок и других покровных и соединительных тканей морепродуктов</li> <li>- Перегрузка в емкости для промывки, перемешивание смеси фарша с водой</li> <li>- Отделение с помощью специального устройства воды от фарша</li> <li>- Загрузка измельченного мяса в устройство для тонкого измельчения.</li> <li>- Контроль температуры тонкоизмельченной массы на выходе из агрегата.</li> <li>- Смешивание измельченного фарша со стабилизирующими компонентами.</li> <li>- Фасование фарша в упаковку из полимерных материалов.</li> <li>- Укладка фасованного фарша в металлические формы для замораживания.</li> <li>- Укладка замороженных блоков фарша</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов</li> <li>- Применять технологическое оборудование, используемое при производстве фарша из рыбы и морепродуктов</li> <li>- Регулировать режимы работы технологического оборудования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологические режимы, особенности производства фарша из рыбы, соотношения и нормы расхода вносимых стабилизирующих веществ</li> <li>- Требования, предъявляемые к качеству готового фарша</li> <li>- Санитарные правила и нормы, обязательные для производства фарша</li> <li>- Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>в картонные или полимерные ящики.</li> <li>- Обтягивание упаковочной лентой.</li> <li>- Нанесение маркировки на ящики с упакованным фаршем.</li> <li>- Перегрузка упакованного фарша в помещение для хранения.</li> <li>- Контроль режимов хранения.</li> </ul>		
	ПК 2.3. Обработка икры рыбы и морепродуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Сортировка ястыков икры.</li> <li>- Промывание икры вручную или с помощью мощных устройств</li> <li>- Закрепление ястыков в охлажденной воде</li> <li>- Пробивка ястыков на машине или вручную через грохотки.</li> <li>- Приготовление посольных смесей или соляного раствора</li> <li>- Посол ястычной икры.</li> <li>- Смешивание икры с маслом и антисептиком.</li> <li>- Сортировка готовой икры рыб, кроме осетровых и лососевых видов.</li> <li>- Пастеризация икры.</li> <li>- Санитарная обработка производственных помещений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выполнять технологические операции, связанные с процессами обработки икры рыбы и морепродуктов.</li> <li>- Определять стадии зрелости ястыков по внешнему виду.</li> <li>- Определять момент окончания посола икры.</li> <li>- Применять технологическое оборудование, используемое при производстве икры из рыбы и морепродуктов.</li> <li>- Регулировать режимы работы технологического оборудования.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологические режимы, особенности обработки, хранения икры морских ежей и рыб различных видов (тресковых, камбаловых, нототении, сельди, скумбрии, ставриды, мойвы, сиговых, судака, щуки, карповых), кроме осетровых и лососевых, методы приготовления и нормы расхода консервирующих смесей</li> <li>- Требования, предъявляемые к качеству готовой икры</li> <li>- Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене</li> </ul>

<p>ПК 2.4. Посол рыбы и морепродуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Подготовка вспомогательных материалов, солевого раствора, посольных смесей, пряностей.</li> <li>-Рядовая укладка рыбы и морепродуктов в посольные емкости.</li> <li>-Пересыпание сухой солью.</li> <li>-Натираание поваренной солью или посольной смесью поверхности рыбы.</li> <li>-Расположение на ленте транспортера перед шприцеванием.</li> <li>-Контроль продолжительности процесса просаливания.</li> <li>-Промывание для удаления кристаллов соли.</li> <li>-Укладка в штабеля для стекания воды.</li> <li>-Регулирование процесса созревания. посредством внесения технологических добавок, ферментных препаратов, ингибиторов протеолиза.</li> <li>-Поддержка заданных условий хранения соленых рыбо- и морепродуктов, корректировка в случае отклонения заданных условий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выполнять основные и вспомогательные технологические операции, связанные с процессом охлаждения.</li> <li>-Рассчитывать количество необходимой соли для просаливания рыбы и морепродуктов.</li> <li>-Применять технологическое оборудование, используемое при посоле рыбы и морепродуктов.</li> <li>-Регулировать режимы работы технологического оборудования.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Технологические режимы, особенности приготовления соленой продукции из рыбы и морепродуктов.</li> <li>-Нормы расхода посольных смесей в зависимости от рецептуры.</li> <li>-Требования, предъявляемые к качеству готовой соленой продукции рыбы и морепродуктов.</li> <li>-Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.</li> </ul>
<p>ПК 2.5. Фасование и упаковывание рыбы и морепродуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Укладка рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами.</li> <li>-Контроль массы упаковываемой продукции, правильности упаковки визуально или с помощью технических устройств.</li> </ul>	<p>Регулировать режимы работы фасовочного и упаковочного оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов.</li> <li>-Санитарные правила и нормы, обязательные для производства соленой рыбы и морепродуктов</li> <li>-Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.</li> </ul>

	<p>ПК 2.6. Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу обработки рыбы и морепродуктов</p>	<p>-Следование рекомендациям, установленным в инструкциях по безопасности жизнедеятельности, правилам техники безопасности на судах морского флота, пожарной безопасности. -Оказание первой помощи при возникновении опасности здоровью и жизни человека.</p>	<p>-Распознавать и своевременно реагировать на сигналы аварийной сигнализации в соответствии с правилами по технике безопасности, противопожарной безопасности. -Оказывать первую помощь при возникновении опасности для здоровья и жизни человека.</p>	<p>-Требования охраны труда и пожарной безопасности на судах морского флота. -Правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
--	--	---	---	--

## **6. Документы, регламентирующие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО**

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 ноября 2015г. №1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», а также с учетом требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях (Письмо Минобрнауки РФ от 18.03.2014г. № 06-281) и ФГОС СПО по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов», содержание и организация процесса обучения при реализации АОППО регламентируется:

- учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- адаптированными программами учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов;
- адаптированными программами профессиональных модулей;
- адаптированной программой АФК;
- материалами, обеспечивающими оценку качества освоения АОППО.

### **6.1. Учебный план и календарный учебный график (Приложение №1)**

Учебный план профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов составлен с учетом общих требований к разработке учебной документации и условиям реализации АОППО.

Учебный план для слушателей построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности лиц с ОВЗ. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания слушателей с ОВЗ способствует преодолению ими неуспеваемости, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов АОППО (УД, ПМ, УП и ПП, АФК), обеспечивающих формирование ПК и ОК. В учебном плане дан перечень УД и ПМ с учетом требований ФГОС СПО по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов». Указываются формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет). Представлена общая и аудиторная трудоемкость УД, ПМ, УП и ПП, АФК в часах.

Распределение обязательной нагрузки дается по курсам и семестрам. Объем максимальной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 часов в неделю.

Циклы АОППО сформированы с учетом с учетом требований к организации процесса обучения лиц с ОВЗ и реализуются через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется коррекции дефекта и формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях. В неё включена система коррекционных занятий со слушателями, адаптация и интеграция слушателей в социум.

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций в объеме 4 часов на каждого слушателя на каждый год обучения.

Структура учебного плана включает проведение адаптированных УП и ПП в рамках ПМ.

С целью решения задач комплексной реабилитации и коррекции психофизического развития слушателей с ОВЗ в учебный план включены занятия физической культуры (адаптивной).

Календарный учебный график учитывает положения ФГОС СПО и соответствует содержанию учебного плана в части соблюдения последовательности реализации АОППО по годам, продолжительности полугодий, включая теоретическое обучение, УП и ПП, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы.

Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности теоретического обучения, учебной и производственной практики, промежуточной аттестации, каникул и сроков проведения итоговой аттестации.

## **7. Оценка результатов освоения результатов адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

### *7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.*

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- решение задач по изучаемой теме;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы;
- контрольные работы.

Формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен (квалификационный).

Учебная и производственная практика являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально -практическую подготовку слушателей. УП и ПП закрепляют знания и умения, приобретаемые слушателями в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют

комплексному формированию общих и профессиональных компетенций слушателей.

Целью УП является формирование профессиональных умений и компетенций, комплексное освоение слушателями всех видов профессиональной деятельности по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов .

Задачей УП является формирование у слушателей трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов .

Учебная практика в рамках ПМ проводится рассредоточено. Продолжительность учебного занятия 5 часов. Учебная практика проводится в учебных мастерских КГБ ПОУ СГПТТ.

Целью ПП является закрепление профессиональных навыков и профессиональных компетенций, комплексное освоение слушателями всех видов профессиональной деятельности по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов.

Задачей ПП является закрепление слушателями трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов.

Производственная практика в рамках ПМ проводится концентрированно. Производственная практика проводится в КГБ ПОУ СГПТТ, а также на предприятиях г. Советская Гавань, Советско-Гаванского и Ванинского районах.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованием адаптированной программы профессиональной подготовки (текущая и промежуточная аттестация) разрабатываются материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Методические материалы для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно.

## **7.2. Организация итоговой аттестации выпускников**

По завершению теоретического и практического курса обучения проводится итоговая аттестация выпускников техникума. Целью итоговой аттестации является оценка уровня сформированных профессиональных компетенций выпускника, его готовность к выполнению профессиональных задач и соответствие его подготовки требованиям профессионального стандарта, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели. Форма итоговой аттестации: квалификационный экзамен.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие требования, предусмотренные АОППО и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные адаптированными программами УД общепрофессионального цикла и ПМ.

Проведение квалификационного экзамена для лиц с ОВЗ осуществляется с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости обеспечивается

соблюдение дополнительных требований: присутствие в аудитории ассистента (помощника) или законного представителя (родителя), оказывающего выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Тематика практической квалификационной работы определяется с учетом квалификационных требований по профессии. Выполнение практической квалификационной работы производится во время прохождения производственной практики. Учитывая особенности психофизического развития отдельных обучающихся с нарушением интеллекта и важность оценки подготовленности выпускников к самостоятельной трудовой деятельности, оценку знаний допускается проводить в форме собеседования. Собеседование проводится на основе выполненной практической квалификационной работы.

Квалификационный экзамен проводится публично на заседании аттестационной комиссии. На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

## **8. Ресурсное обеспечение АОППО**

### **8.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение процесса обучения при реализации АОППО**

Процесс обучения по АОППО по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов обеспечен учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем учебным дисциплинам и МДК, изданным не позднее 5 лет.

Обеспеченность учебно-методической литературой соответствует нормативным требованиям. Обеспечение обязательной учебной литературой соответствует лицензионным требованиям и составляет в среднем по разным циклам дисциплин 100 % обеспечение экземпляров на одного слушателя. Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты), справочно-библиографические издания и научно-популярные периодические издания (ж. Рыбное хозяйство) по профилю профессиональной подготовки.

Реализация АОППО по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов обеспечена доступом каждого слушателя к библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин АОППО, свободным доступом к справочным материалам, информационным ресурсам, сети Интернет.

В процессе обучения используются социально-активные и рефлексивные методы, технологии социокультурной реабилитации. Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации АОППО осуществляется КГБ ПОУ СГПТТ самостоятельно, исходя из необходимости достижения слушателями с ОВЗ планируемых результатов освоения АОППО, а также с учетом индивидуальных возможностей слушателей.

Педагогическими работниками КГБ ПОУ СГПТТ разработаны методические рекомендации для организации и проведения всех видов практик, практических занятий, учебные пособия, пакеты контрольно-оценочных средств.

## **8.2. Кадровое обеспечение процесса обучения**

Важным моментом реализации АОППО и программы коррекционной работы являются педагогические кадры соответствующей квалификации, имеющие специализированное образование, и педагогические работники, прошедшие обязательную курсовую или другие виды профессиональной подготовки в рамках данной темы.

Уровень квалификации работников КГБ ПОУ СГПТТ для каждой занимаемой должности соответствует квалификационным характеристикам.

Педагогические работники КГБ ПОУ СГПТТ имеют чёткое представление об особенностях психического и (или) физического развития лиц с ОВЗ, о методиках и технологиях организации процесса обучения и процесса адаптации.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями слушателей и учитывают их при организации процесса обучения. К реализации АОППО привлекаются педагоги-психологи, социальные педагоги. Педагогические работники УД общепрофессионального цикла, ПМ и мастера производственного обучения прошли курсы повышения квалификации.

## **8.3. Основные материально-технические условия для реализации процесса обучения**

КГБ ПОУ СГПТТ для реализации АОППО по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК, входящих в ПМ, УП и ПП, АФК слушателей.

Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации АОППО в КГБ ПОУ СГПТТ имеются:

- учебные кабинеты: гидробиологии и ихтиологии, экологических основ природопользования, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК;
- учебные лаборатории, оснащенные современным оборудованием для проведения практических занятий;

В учебной лаборатории технологий обработки рыбы и морепродуктов имеется оборудование: мясорубка, холодильные шкафы, производственные столы, ванны для промывки рыбной продукции, стеллажи, производственный инвентарь.