

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
**«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»**

Согласовано  
с ЦМК педагогов профессий/  
специальностей промышленных  
технологий и биотехнологий, легкой  
промышленности  
Председатель Л.М. Роман  
«30» 08 2023 г.



Утверждено  
Директор КГБПОУ «Зеленогорский  
техникум промышленных  
технологий и сервиса»  
С.П. Родченко  
Приказ №362/02-02 от 31.08.2023г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих  
16472 Пекарь**

Зеленогорск 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие положения	3
2. Характеристика подготовки и требования к результатам освоения АОППО	12
3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО	25
4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО	25
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	28
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО	30
7. Характеристика социокультурной среды техникума	31

## 1. Общие положения

**Адаптированная образовательная программа профессионального обучения** (далее АОППО) по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии **16472 Пекарь** регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, качество подготовки слушателей по данной программе.

АОППО разработана для слушателей с лёгкой степенью умственной отсталости и включает в себя: пояснительную записку, организационно-педагогические условия, учебный план, календарный учебный график, аннотации рабочих учебных программ дисциплин и другие материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации и интеграции в социум в рамках инклюзивного образования.

**Цель АОППО** – создание условий для подготовки рабочих кадров для предприятий строительной отрасли, ЖКХ исходя из психофизических особенностей развития слушателей, основываясь на индивидуальном подходе к каждому.

АОППО составляется:

- с учётом требований Профессионального стандарта "Пекарь", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. декабря 2015 г. N 914н
- основываясь на рекомендациях, указанных в заключении психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) и/или в индивидуальной программе реабилитации, абилитации инвалида (ИПРА).

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разрабатывается и утверждается образовательной организацией самостоятельно.

### 1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии: **16472 Пекарь**

Нормативно-правовые основы разработки АОППО по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16472 « Пекарь» составляют:

- Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599;
- Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. декабря 2015 г. N 914н
- Письмо Министерства образования и науки РФ №252/12-16 13.02.2009 г. Об организации работы по включению подведомственных учреждений профессионального образования в урегулирование ситуации на рынке труда, содействию занятости населения и профессиональной подготовке, и переподготовке высвобождаемых работников и выпускников образовательных учреждений»;
- Раздел ЕТКС (выпуск 51) «Хлебопекарно-макаронное производство»:
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 г. Москва "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение.
- Методические рекомендации по разработке адаптированных программ опережающего профессионального обучения (профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации) рекомендовано Министерством образования и науки Российской Федерации ФГУ «Федеральный институт развития образования». Письмо Министерства образования и науки РФ 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. МОиН РФ 20.04.2015 №06- 830вн).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от18.04.2013г. №292 • «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от26.05.2015г. №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».

## 1.2. Термины, определения и используемые сокращения.

В программе используются следующие термины и их определения:

**Адаптированная образовательная программа профессионального обучения** - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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.

**Адаптационная дисциплина** - 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.

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

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

**Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК)** документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

**Медико-социальная экспертиза (МСЭ)** - признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

**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.

**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.

**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.

**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.

**Основные программы профессионального обучения** - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

**Особые образовательные потребности** — это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

**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).

**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.

**Компетенция** - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** - профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности. АОПОП - адаптированная основная профессиональная образовательная программа;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция

### 1.3. Требования к абитуриентам

Прием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования осуществляется на бюджетной основе (при условии получения данного вида образование впервые) в соответствии с Правилами приёма на обучение в КГБПОУ «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса» на 2023-2024 учебный год № 65-од от 27.02.2023 г.

Образовательная база приема, для обучающихся с нарушением интеллекта	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения АОПО при очной форме получения образования
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (с легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования	Пекарь 2 разряда Пекарь 3 разряда	1 год 10 месяцев

Лица с инвалидностью и ОВЗ сдают необходимый перечень документов, установленный правилами приема и закреплённый в локальном акте образовательного учреждения. До зачисления на обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения абитуриентом в образовательную организацию представляется справки медико-социальной экспертизы или/и заключения психолого-медико-педагогической комиссии, а также документ, подтверждающий возможность прохождения обучения в соответствующих профессиональных образовательных организациях. Сведения, указанные в вышеперечисленных документах необходимы для создания необходимых условий реализации АОПО.

#### 1.4 Информация о нозологической группе. Специфика нозологии.

Развитие лиц с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) представляет собой поступательный процесс, приносящий качественные изменения в познавательную деятельность обучающихся и их личностную сферу. Затруднения в психическом развитии лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности.

## Общая характеристика психофизических особенностей нарушения интеллектуального развития

<p>Восприятие</p>	<p>Замедленный темп восприятия. Обучающимся требуется гораздо больше времени для восприятия предлагаемого материала. Замедленность восприятия усугубляется еще и тем, что из-за умственного недоразвития они с трудом выделяют главное, не понимают внутренние связи между частями воспринимаемого объекта.</p> <p>Недостаточная дифференцированность воспринимаемого.</p> <p>Узость объема восприятия. Обучающиеся выхватывают отдельные части в обозреваемом объекте, в прослушанном тексте, не видя и не слыша иногда важный для общего понимания материал, что, безусловно, сказывается на качестве их обучения. Узость объема восприятия приводит к трудностям ориентировки в новой ситуации, месте.</p> <p>Низкий уровень развития константности восприятия.</p> <p>Недостаточная активность восприятия проявляется в слабой поисковой активности и приводит к трудностям восприятия в усложненных условиях</p> <p>Трудности восприятия пространства и времени, что мешает им ориентироваться в окружающем.</p>
<p>Мышление</p>	<p>Мышление развивается значительно медленнее и в гораздо более поздние сроки. Не все виды мышления, особенно словесно-логическое, достигают у обучающихся с нарушением интеллектуального развития такого уровня, который прослеживается в мыслительной деятельности детей с нормальным интеллектом.</p> <p>Затруднения в обобщении. Обобщения часто носят случайный, а не родовой характер. Отмечается неспособность группировать объекты после изменения параметров.</p> <p>Сниженная способность к классификации.</p> <p>Неспособность действовать по аналогии. Обучающиеся часто не могут перенести способ решения с одной задачи на другую.</p> <p>Анализ отличается бедностью, непоследовательностью и фрагментарностью. Схожие детали при анализе остаются незамеченными, бессистемность анализа.</p> <p>Неадекватный, фрагментарный синтез.</p> <p>Неспособность к установлению причинно-следственной связи между объектами и явлениями, непонимание последовательности событий.</p> <p>Снижение способности к сравнению. Различия предметов</p>

	<p>находятся проще, чем сходство.</p> <p>Недоразвитие абстрактного мышления. Характерно непонимание метафорического, переносного смысла.</p> <p>Нарушение динамики мыслительной деятельности проявляется в форме лабильности и инертности мышления. Инертность мышления, затрудненность переключения с одной мысли на другую, т.е. вязкость мышления, проявляется в обстоятельности и излишней детализации.</p>
Память	<ul style="list-style-type: none"> <li>– неспособность к целенаправленному запоминанию;</li> <li>– замедленный темп усвоения нового материала;</li> <li>– низкий объем памяти (объем равен 3–4 объектам);</li> <li>– слабость произвольной памяти;</li> <li>– низкая точность воспроизведения;</li> <li>– сниженная способность к логическому запоминанию;</li> <li>– преобладание произвольного запоминания.</li> </ul> <p><b><u>Лучше запоминают многократно повторяемую, яркую информацию</u></b></p>
Речь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– системное недоразвитие речи (нарушения фонетической, лексической, грамматической сторон речи);</li> <li>– трудности понимания речи, многоступенчатых инструкций; малый словарный запас;</li> <li>– трудности звукобуквенного анализа и синтеза, что приводит к существенным трудностям овладения письменной речью</li> </ul>
Движения (моторика)	<p>Двигательные навыки формируются с задержкой, затруднена пространственная ориентировка, двигательная активность часто носит нецеленаправленный характер;</p> <p>Недостаточность развития точности движений, координации и равновесия, наличие стереотипных движений и других моторных расстройств.</p> <p>Недостатки моторики умственно отсталых, выражающиеся в замедленности движений, неуклюжести, в неравномерном характере движений, обусловлены неустойчивостью внимания.</p> <p>Скорость и точность выполнения ручных операций (легко автоматизируемые действия) выполняются умственно отсталыми сравнительно хорошо</p>

Поведение	Безынициативность, неумение самостоятельно действовать; импульсивность; повышенная возбудимость или заторможенность; слабость собственных намерений; стереотипность, сниженная самооценка; деструктивность
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Общая характеристика психофизического развития и индивидуальных возможностей, в разрезе степени нарушения интеллектуального развития**

Степень УО (МКБ 10)	Коэфф. интел. <sup>1</sup> *	Умств. возраст <sup>2</sup>	Психофизические особенности	Трудности в обучении
<i>Возможно профессиональное обучение</i>				
легкая	50-69	9-12 лет	Медленная речь, приобретают речевые навыки с некоторой задержкой, могут поддерживать беседу. Невозможность,	Особые проблемами в чтении и письме. Значительную помощь может принести образование, предназначенное для развития их навыков и

<sup>1</sup> Коэффициент интеллекта (англ. intelligence quotient), или коэффициент умственного развития — это показатель интеллекта человека, который можно измерить с помощью специальных психологических тестов. / РБК: <https://trends.rbc.ru/trends/education/625e9b959a794723809e0fce>

<sup>2</sup> Умственный возраст (англ. mental-age score) — особый показатель, выражающий уровень интеллектуального развития в годах; определяется у детей с помощью некоторых тестов интеллекта. У. в. (обследуемого) показывает тот хронологический возраст, умственному нормативу которого соответствует сырой показатель выполнения теста данным обследуемым. У. в. может соответствовать хронологическому (паспортному) возрасту обследуемого индивида, но м. б. и выше или ниже. /Большой психологический словарь [https://psychological.slovaronline.com/1879-UMSTVENNYIY\\_VOZRAS](https://psychological.slovaronline.com/1879-UMSTVENNYIY_VOZRAS)

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

АОППО имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями нормативно-правовой документацией по профессиональной подготовке, оказании помощи в психико-физическом развитии, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации и интеграции в социум в рамках инклюзивного образования.

Инклюзия заключается в том, что обучающиеся с ОВЗ в социуме находятся с обучающимися с сохранным интеллектом, участвуют совместно в культурно-массовых и спортивных мероприятиях, посещают кружки и секции.

Адаптированная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

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

#### **Область профессиональной деятельности выпускников:**

- выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно - кондитерских мучных изделий.

#### **Объекты профессиональной деятельности**

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно - кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

## 2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен освоить трудовые функции в соответствии с Профессиональным стандартом, овладеть общепрофессиональными и специальными компетенциями. Обучающийся по профессии 16472 Пекарь готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление теста;
2. Разделка теста;
3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
4. Укладка и упаковка готовой продукции

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

### Трудовые функции, входящие в профессиональный стандарт

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	А/02.3	3

### Общепрофессиональные компетенции:

Знать основные технологические приёмы и нормативы при выполнении работ по производству хлебобулочных изделий, основы трудового законодательства, безопасные условия труда, рационально и экономно использовать материалы, предупреждать дефекты, следить за соблюдением санитарно-гигиенических требований на рабочем месте.

## **Специальные компетенции**

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг

Квалификация работ (разряд) устанавливается в соответствии с действующей системой тарификации в соответствии с ЕКТС выпуск 51 в разделе «Хлебопекарно - макаронное производство»

### **Пекарь 2 разряда:**

#### **Характеристика работ.**

- ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
- смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- отбраковка изделий;
- транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;
- проверка состояния лотков;
- смазка форм вручную.

#### **Должен знать:**

- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности;
- способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

### **Пекарь 3 разряда**

#### **Характеристика работ.**

- Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных 15 изделий;
- выпечка мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах;
- укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы;
- посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи;
- сушка сухарей в сушильных камерах и печах;
- выборка готовых изделий из печей и камер;
- контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер;
- регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;
- определение готовности тестовых заготовок к выпечке.
- укладка изделий в тару;
- при посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста.

#### **При производстве формового хлеба**

- выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий;
- надрезка вручную или на машине, смазывание теста;

#### **При производстве бараночных изделий**

- обсушивание обваренных тестовых колец;

#### **При производстве пирожков**

- обжаривание или выпечка;

#### **При производстве сухарных изделий**

- загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами.

При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

**Должен знать:**

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета;
- производительность печи;
- устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
- требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто - кондитерские изделия.

### 2.3. Результаты реализации АОПО

	<p>Профессиональный стандарт "Пекарь",  <b>УТВЕРЖДЕН</b>          приказом Министерства          труда и социальной защиты          Российской Федерации          от 22 декабря 2015 года N 914н</p>		
	<p><i>Окрашивание наружных и внутренних поверхностей зданий и сооружений, оклеивание стен и потолков зданий обоями</i></p>		
<p>Трудовая функция (профессиональная компетенция)</p>	<p>Трудовое действие (практический опыт)</p>	<p>Умения</p>	<p>Знания</p>
<p><i>ТФ 1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</i></p>	<p><i>Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места</i>   <i>Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства</i>   <i>Проверка простого технологического</i></p>	<p><i>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</i>   <i>Соблюдать стандарты</i></p>	<p><i>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</i>   <i>Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</i>   <i>Требования к качеству, срокам и</i></p>

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства</p> <p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</p>	<p>условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Тф 2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</p>	<p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции</p> <p>Порционирование (комлектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса</p> <p>Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию</p> <p>Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p>	<p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## 2.4. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
<b>АД. 00 Адаптационный цикл</b>	
АД. 01	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД. 02	Основы финансовой и социальной грамотности
АД. 03	Психология личности и профессиональное самоопределение
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП. 01	Основы микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена
ОП. 02	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП. 03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП. 04	Охрана труда
ОП. 05	Безопасность жизнедеятельности
ОП. 06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП. 07	Основы товароведения продовольственных товаров
<b>ПЦ Профессиональный цикл (включая физическую культуру)</b>	
ПМ. 01	Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
МДК. 01.01	Технология приготовления хлеба из различных сортов муки
МДК. 01.02	Технология приготовления булочных и сдобных изделий из пшеничной муки
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ФК. 00	Физическая культуры
	Экзамены
ИА	Итоговая аттестация

## 2.5. Срок освоения и трудоёмкость АОППО

Трудоёмкость освоения АОППО слушателями по профессии 16472 Пекарь с нормативным сроком освоения программы 1 год 10 месяцев за весь период обучения, включая все виды аудиторной работы слушателей, УП, ПП и время, отводимое на контроль качества освоения слушателями, составляет —

2460 часов. Из них нормативный срок освоения при очной форме обучения составляет:

1 курс – 1230 часов, каникулярное время 11 недель

2 курс – 1230 часов, каникулярное время 2 недели

По завершении обучения выдаётся свидетельство установленного образца и присваивается квалификация пекаря 3 (третьего) разряда

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (с легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования	Пекарь 2 разряда Пекарь 3 разряда	1 год 10 месяцев
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	------------------

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

3.1. Учебный план (Приложение №1)

3.2. Календарный учебный график (Приложение №2)

3.3. Аннотации к рабочим программам дисциплин общеобразовательного и адаптационного циклов (выставляются на сайте

<http://promptis.com.ru/index.php/o-tekhnikume/obrazovanie> )

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

#### **4.1 Текущий контроль**

Оценка качества освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОППО) включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья учатся в отдельной группе. Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, учитывают их при организации образовательного процесса, владеют педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе.

Предусматривается обязательное прохождение профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.

Уделяется большое внимание индивидуальной работе преподавателя с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем, мастером производственного обучения: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по дисциплине становятся важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению контакта между преподавателем (мастером производственного обучения) и обучающимся с ограниченными возможностями здоровья. В ходе таких консультаций снимается много вопросов, связанных с индивидуальным темпом освоения учебного материала этой категории обучающихся. Уровень знаний, умений и навыков осуществляется через текущий контроль, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию.

Промежуточная аттестация - этап педагогического мониторинга и контроля уровня достижений учащихся. Включает в себя завершающую аттестацию. Задачей промежуточной аттестации является оценка уровня овладения видом профессиональной деятельности, уровня знаний, умений и навыков.

Текущий контроль - формы педагогического мониторинга, направленного на выявление соответствия уровня подготовки обучающихся в части знаний и умений требованиям учебной программы дисциплины на определенном этапе и готовность его к переходу на следующий этап освоения учебной дисциплины и профессионального модуля. Задачи текущего контроля: оценивание элементов компетенций (знаний и умений).

Для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ или в режиме тренировочного

тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формирование действия с должной мерой обобщения, освоения. Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Текущий контроль знаний осуществляется в форме: тестовых заданий, практических заданий, контрольных работ, деловых игр, оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы и других форм, предусмотренных локальными актами.

**4.2. Промежуточная аттестация** обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

#### **4.3. Форма проведения итоговой аттестации.**

По окончании освоения АОППО проводится итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей деятельность, определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, прошедшим профессиональное обучение,

квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

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. К проведению квалификационного экзамена по письменному предложению организации, привлекаются представители работодателей, их объединений.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, сдавшим квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство установленного образца с присвоением уровня квалификации.

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

### **5.1. Кадровое обеспечение**

При реализации программы профессионального обучения, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья, в техникуме предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого - педагогического сопровождения: педагог - психолог, социальный педагог.

Педагог - психолог работает по созданию благоприятного психологического климата, формированию условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечению психологической защищенности, поддержке и укреплению психического здоровья лиц с ОВЗ. Осуществляет психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с ограниченными возможностями здоровья, его семьи и других участников образовательного процесса.

Социальный педагог осуществляет контроль за соблюдением прав, обучающихся в техникуме, выявляет потребности обучающихся и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации.

Все 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. Для сохранения и укрепления кадрового потенциала техникума разработаны меры материального стимулирования деятельности педагогов и специалистов, осуществляющих образование подростков с ОВЗ, включая установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда, а также мер их морального поощрения.

Педагог дополнительного образования (педагог организатор) вовлекает обучающихся во внеурочную деятельность, раскрывают способности, привлекают к участию в мероприятиях различной направленности, социальных акциях и т.д.

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

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, модулям учебного плана. Обеспеченность учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося). Наряду с учебниками по дисциплинам и модулям имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастером производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья, которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный рабочими программами. При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество. Созданы электронные версии методических разработок преподавателей по изучению дисциплин и модулей. Имеется возможность подключения во время урока к сети Интернет. В техникуме имеется читальный зал с выходом в сеть Интернет. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду. Методы обучения и воспитания:

Словесные- устное изложение, беседа, объявление, анализ текста, анализ структуры рисунка;

Наглядные - показ видеоматериалов, иллюстраций, показ педагогом приемов исполнения, наблюдение, работа по образцу;

Практические - тренинг, упражнения, тренировочные упражнения, самостоятельные работы

Типы занятий: комбинированный, практический, тренировочный и др.  
Формы проведения занятий: урок, лекция, экскурсия, практикум, мастер-

класс, факультативное занятие, консультация, групповая и индивидуальная работа, развитие навыков, зачёт, экзамен и др.

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

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (граждане с лёгкой степенью умственной отсталости), отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся. Обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно-гигиенических помещений. Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и теоретической подготовки.

### **6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОПО**

Практика является обязательным разделом образовательной программы по профессии 16472 Пекарь, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам деятельности.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованных мастерских, оснащённых необходимым оборудованием и инструментами. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день - 6 часов в день.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

Руководство производственной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по

результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда. По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

Места проведения практики: ТС «Командор», ООО кафе «Парус», ООО «МастерКласс», ООО «Адель»

## **7. Характеристика социокультурной среды техникума**

В КГБПОУ «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса» сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, проводится воспитательная работа, предоставлена возможность участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и технических секций, кружков. Формирование и развитие общих компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ и целенаправленного воспитания во внеурочное время.

Реализация личностной концепции отражены в концепции воспитательной работы техникума.

В практике воспитательной работы техникума используются формы и методы, помогающие формированию нравственных основ личности, ориентирующих на привитие интереса к выбранной профессии. В связи с этим проводятся конкурсы профессионального мастерства, обучающиеся ежегодно принимают участие в Ярмарке профессий, в городской ярмарке ремесел.

Ведущими формами воспитательной работы являются:

- индивидуальная работа со студентами;
- классный час как базовая форма работы с учебной группой, в том числе «Разговоры о важном»;
- массовые общеучрежденческие мероприятия: смотры, конкурсы, выставки, экскурсии, спартакиада по видам спорта и т.д.

Так, обучающиеся принимают активное участие в краевых фестивалях «Территория творчества» (конкурс проектов, конкурс солистов и вокальных ансамблей эстрадного направления, выставка декоративно-прикладного творчества, фотоконкурс), городском конкурсе «Зеленая звезда», во Всероссийской Акции «Неделя Добра», в Акции «Чистый берег» и т.д.

Формирование норм здорового образа жизни – одна из задач воспитательной работы техникума. Организован и ежегодно проводится цикл мероприятий по профилактике негативных явлений среди обучающихся (согласно составленному плану): классные часы, лектории, внеклассные мероприятия с привлечением представителей правоохранительных органов,

медицины, общественных объединений (по вопросам профилактики табакокурения и наркомании, ВИЧ-инфекции), День правовых знаний, различные конкурсы и акции (Твое отношение к проблеме СПИДа, конкурс плакатов, видеороликов, презентаций, День без табака и др.); антинаркотический месячник и др.

Физическое развитие обучающихся реализуется через уроки физической культуры, спортивные мероприятия, соревнования по различным видам спорта, участие в городских и краевых спортивных мероприятиях (Спартакиада молодежи, Спартакиада среди учебных заведений, «Молодежная спортивная Лига», Всероссийские акции), проведение Дня здоровья.

Одним из важных факторов воспитательной работы является занятость обучающихся в свободное время, поэтому в техникуме большое внимание уделяется развитию системы дополнительного образования, вовлечению подростков в кружки и секции.

На базе техникума работают кружки, спортивные секции, клубы разных направлений:

- художественные - театральная студия «Арт», вокальная студия «Радуйся»;
- спортивные: волейбол, ОФП, плавание;
- кружки профессионального мастерства: «Юный кулинар», «Юный столяр»;
- спортивный клуб «Олимп»
- клуб «Патриот»;
- клуб «Надежда» (на базе общежития);
- волонтерское объединение.

Эффективной формой организации жизнедеятельности коллектива является студенческое самоуправление. Студенческое самоуправление в техникуме – это соуправление преподавателей и обучающихся в решении вопросов, касающихся профессиональной подготовки, развития студенческого творчества, участия в проектной деятельности, социальной защиты, организации досуга, сохранения здоровья, профилактики правонарушений, обучающихся техникума.

В техникуме сложилась система традиционных мероприятий, которые, как правило, вызывают большой интерес у обучающихся. Они характеризуются высоким уровнем организованности, эмоциональности, эстетичности, а также активной вовлеченностью, как самих обучающихся, так и преподавателей. Традиционно в техникуме проводятся:

- торжественная линейка, посвященная Дню знаний;
- конкурс «Твой выход!»;
- конкурсно-игровая программа «Ликуй, студент»;
- конкурсно-игровая программа «Ритмы времени»;
- концерт, посвященный Дню учителя;

- конкурс Арт-профи, конкурс художественных программ;
- мероприятия, посвященные Дню героев Отечества (смотр строевой подготовки, посвященный Дню защитника Отечества, военно-спортивная программа «А ну-ка, парни!»);
- концерт, посвященный Дню 8 марта;
- мероприятия к празднованию Дня Победы;
- КВН «Мы за здоровый образ жизни»; (между обучающимися и педагогами);
- конкурсы открыток к праздникам;
- торжественная церемония вручения дипломов.

В целях обеспечения условий полноценного психического и личностного развития всех субъектов образовательного процесса в техникуме действует социально-психологическая служба. Специалистами проводится следующая работа:

- психологическая диагностика (для выявления индивидуально-типологических особенностей личности, оценки способностей и направленности личности обучающихся);
- индивидуальное консультирование (помощь в предупреждении и преодолении психологических проблем);
- психолого-педагогическое просвещение (выступление на педконсилиумах, педсоветах, проведение тренинговых занятий с целью просвещения педагогов и обучающихся в области возрастной психологии, знакомства с механизмами адаптации, внедрения психологических техник и приемов в обучение и воспитание обучающихся);
- коррекционно-развивающая работа (профилактическая работа в решении проблем употребления психоактивных веществ; профилактика интернет-рисков и суицидального поведения; профилактика и преодоление конфликтов; развитие эффективной коммуникации; профилактика «эмоционального выгорания»; релаксационные тренинговые занятия с целью снижения агрессивного поведения; групповые занятия, направленные на улучшение морально-психологического климата в коллективе).



Приложение 2.

1 График учебного процесса на 2023-2025 уч. год

№	сентябрь		октябрь		ноябрь		декабрь		январь		февраль		март		апрель		май		июнь		июль		август		
	д	в	д	в	д	в	д	в	д	в	д	в	д	в	д	в	д	в	д	в	д	в	д	в	
1	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3
2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28

Т-теория

У-учебная практика

П-производственная практика

К-карантин

А-академическая аттестация

Э-промежуточная аттестация