

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И НАУКИ  
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ»



ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БУЧЕНИЯ  
ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Форма обучения – очная  
Срок обучения 10 месяцев

г. Нальчик

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии рабочих и должностям служащих разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и методических рекомендаций Минобнауки России (Письмо Минобнауки России от 22.04 2015 №06-443).

**Разработчики:**

1. Шакова А.Х.- методист ресурсного учебно- методического центра ГБПОУ КБГТК
2. Кармова З.М. - преподаватель специальных дисциплин
3. Бжахова Ф.З. - преподаватель специальных дисциплин

## **Оглавление**

|   |    |
|---|----|
| 1. Общие положения .....  | 4  |
| 1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы .....  | 4  |
| 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы .....   | 5  |
| 1.3. Требования к абитуриенту .....   | 5  |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы..... | 5  |
| 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности .....   | 5  |
| Область профессиональной деятельности выпускника: .....   | 5  |
| 2.2 Виды деятельности и компетенции.....  | 5  |
| 2.3 Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:.....  | 5  |
| 3.Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....   | 6  |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы .....  | 7  |
| 4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся .....   | 7  |
| 4.2.Организация итоговой аттестации .....   | 7  |
| 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями.....                                 | 8  |
| 5.1.Кадровое обеспечение .....  | 8  |
| 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение .....   | 8  |
| 5.3. Материально-техническое обеспечение .....  | 9  |
| 5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. ....                       | 9  |
| PРИЛОЖЕНИЕ 1 .....  | 11 |

## 1. Общие положения

### 1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кухонный рабочий» - программа подготовки квалифицированных рабочих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта (ЛУО) с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 (зарегистрирован Минюстом России 15 мая 2013 г., регистрационный № 28395);
- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 №515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушений функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, направленные письмом Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281;
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России.
- Адаптация образовательной программы осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психологово-педагогической комиссии. Обучение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в

организовано в отдельных специальных (коррекционных) группах. Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе не превышает 15 человек.

## **1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы**

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Кухонный рабочий» для обучающихся с нарушением интеллекта - 10 месяцев (очная форма обучения).

## **1.3. Требования к абитуриенту**

Инвалид или лицо с ОВЗ для обучения по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии «Кухонный рабочий» должен иметь свидетельство об окончании школы (специальной коррекционной), предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, или заключение психолого-медицинско-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы**

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

#### **Область профессиональной деятельности выпускника:**

Эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

### **2.2 Виды деятельности и компетенции**

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

2.2.1 Уборка производственных помещений.

2.2.2 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.

2.2.3 Подготовка столовой посуды и приборов.

## **2.3 Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:**

### **2.3.1 Уборка производственных помещений**

ПК 1.1. Моет производственные помещения. ПК

1.2. Проводит дезинфекцию рабочих зон.

ПК 1.3. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте

### **2.3.2 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.**

ПК 2.1. Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.2. Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.3. Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

### **2.3.3 Подготовка столовой посуды и приборов**

ПК 3.1. моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.

ПК 3.2. Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

Общие компетенции выпускника:

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. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

### **3.Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

*Рабочий учебный план* (Приложение 1) регламентирует, порядок реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Кухонный рабочий, определяет качественные и количественные характеристики программы.

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения по данной профессии 30 июня. Продолжительность учебной недели – 5-дневная, продолжительность занятий – 45 мин. Обязательная аудиторная нагрузка для обучающихся составляет 24 часа в неделю.

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Максимальная учебная нагрузка составляет 1440 часов,  
обязательные аудиторные занятия – 960 часов,  
самостоятельная работа обучающихся – 480 часов.

Учебная и производственная практика – 315 часов.

Адаптационный цикл включает дисциплины: «Русский язык», «Математика в профессии», «Основы саморегуляции и культура общения», «Физическая культура». Дисциплины введены с целью повышения психологической культуры обучающихся, развития общеучебных и коммуникативных навыков, формирования готовности к самостоятельной трудовой деятельности, умения адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде, развития умений толерантно воспринимать и правильно оценивать людей и ситуации, эффективно взаимодействовать в команде, использовать свои права в соответствии с законодательством.

Учебная практика организуется и проводится рассредоточено в течение семестра в учебных мастерских.

Производственная практика проводится концентрированно после изучения всех трех профессиональных модулей. Учебным планом предусмотрены консультации в объеме 4 часов на одного обучающегося в год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

В образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций. Образовательные технологии, используемые педагогами при реализации образовательной программы:

- Деятельностные технологии, ориентированные на овладение способами профессиональной и (или) учебной деятельности;
- Моделирование профессиональной деятельности в учебном процессе;
- Личностно-ориентированные, направленные на развитие личности, в частности на формирование активности личности в учебном процессе;

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются свидетельства установленного образца.

При реализации учебных дисциплин, профессиональных модулей в рамках адаптированной образовательной программы предусмотрены специальные требования к условиям их реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы**

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

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

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

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

- дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, МДК;
- экзамен, экзамен квалификационный.

Уровень подготовки обучающегося на дифференциированном зачёте оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

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

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

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

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

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя:

- практическую квалификационную работу;

- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по профессии «Кухонный рабочий».

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

По результатам сдачи квалификационного экзамена обучающемуся присваивается квалификация «Кухонный рабочий» 2-3 разряда.

После окончания колледжа выпускникам, освоившим программу профессиональной подготовки в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

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

### **5.1. Кадровое обеспечение**

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

Преподаватели и мастера производственного обучения реализуют общепрофессиональный и профессиональный циклы, педагоги-психологи и социальные педагоги – адаптационный цикл. Руководитель социально-педагогической службы и социальные педагоги организуют также необходимое социально-педагогическое и психолого-педагогическое сопровождение обучающихся. Старший мастер курирует вопросы организации практики обучающихся.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

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

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному

курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

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

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

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

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

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивает:

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

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации адаптированной образовательной программы.

### **5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.**

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

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

## **5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

1. Основные виды сопровождения учебного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Психологического сопровождение:

- Обеспечение благоприятных психолого-педагогических условий для личностного развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в течение всего срока обучения;
- Формирование и сохранение положительной трудовой направленности;
- Формирование положительного отношения к собственной жизни;
- Формирование социальных навыков;
- Формирование адекватной самооценки, уверенности в себе;
- Развитие навыков общения и позитивного отношения к себе;
- Обучение приемам саморегуляции; техникам стрессоустойчивости;
- Психологические занятия на формирование толерантного отношения, на сплочение коллектива, командообразование, на повышение жизнерадостности;
- Развитие взаимодействия обучающихся;
- Формирование способности эффективно взаимодействовать с окружающими людьми в системе межличностных отношений; способности к спонтанной коммуникативной активности, владения навыками общения;
- Тренинг самопознания; тренинг общения; тренинг повышение самооценки;
- Индивидуальные консультации.

Медицинское оздоровительное сопровождение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

- Диагностика физического состояния обучающегося;
- Контроль исполнения индивидуальной программы реабилитации в ОУ;
- Коррекция взаимодействия обучающихся и педагогов в образовательном процессе.

Участие обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в студенческом самоуправлении, спортивных секциях, кружках:

- Спортивные секции;
- Участие в социальных акциях и проектах;
- Участие в спортивных соревнованиях районного, регионального, российского уровня;
- Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, конкурсах социально значимых муниципального, регионального и федерального уровня.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по профессии 13249 Кухонный рабочий**

адаптированной образовательной программы профессионального  
обучения по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с  
ограниченными возможностями здоровья

Квалификация: кухонный рабочий Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения – 10 мес.

**13249 Кухонный рабочий 10 месяцев**

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения**

| <b>1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)</b> |  |                  |                          |               |                          |                                     |          |           |
|---|--|------------------|--------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|-----------|
| Курсы   | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная         |               | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего     |
|   |  |                  | по профилю специальности | преддипломная |                          |                                     |          |           |
| 1   | 2  | 3                | 4                        | 5             | 6                        | 7                                   | 8        | 9         |
| I курс  | 27   | 7                | 6                        | 0             | 0                        | 1                                   | 2        | 43        |
| <b>Всего</b>  | <b>27</b>  | <b>7</b>         | <b>6</b>                 | <b>0</b>      | <b>0</b>                 | <b>1</b>                            | <b>2</b> | <b>43</b> |

| Индекс        | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | План учебного процесса              |                                    |              |        |                         |       | Распределение обязательной нагрузки по семестрам (час.в семестр) |       |           |  |
|---------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------|--------|-------------------------|-------|--|-------|-----------|--|
|               |  |                                | Максимальная самостоятельная работа | Учебная нагрузка обучающихся (час) |              |        | Обязательная аудиторная |       |  | Всего | 1 семестр |  |
|               |  |                                |                                     | в том числе:                       |              | лекция | лабор.и практик         | занят | недель   |       | 2 семестр |  |
|               |  |                                |                                     | Всего                              | в том числе: |        |                         |       | 17   | 23    |           |  |
|               | <b>Обязательная часть циклов АОПОП</b>                                 |                                | 196,5                               | 65,5                               | 131          | 51     | 80                      |       |  |       |           |  |
| ОУД 01        | Русский язык   | 3                              | 26                                  | 9                                  | 17           | 17     |                         |       |  | 1     |           |  |
| ОУД 02        | Математика в профессии   | 3                              | 26                                  | 9                                  | 17           | 17     |                         |       |  | 1     |           |  |
| ОУД 03        | Основы саморегуляции и культура общения                                |                                | 26                                  | 9                                  | 17           | 17     |                         |       |  | 1     |           |  |
| ОУД 03        | Физическая культура  | ДЗ                             | 120                                 | 40                                 | 80           |        | 80                      |       | 2  |       | 2         |  |
| <b>II 00</b>  | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                       |                                | 153                                 | 51                                 | 170          | 110    | 60                      |       |  |       |           |  |
| ОП 01         | Охрана труда   | 3                              | 51                                  | 17                                 | 34           | 24     | 10                      |       | 2  |       |           |  |
| ОП 02         | Организация рабочего места   | ДЗ                             | 51                                  | 17                                 | 34           | 14     | 20                      |       | 2  |       |           |  |
| ОП 03         | Технология механической кулинарной обработки сырья                     |                                |                                     |                                    | 68           | 48     | 20                      |       | 4  |       |           |  |
| ОП 04         | Безопасность жизнедеятельности   | ДЗ                             | 51                                  | 17                                 | 34           | 24     | 10                      |       | 2  |       |           |  |
| <b>III 00</b> | <b>Профессиональные модули</b>   |                                | 378                                 | 172                                | 344          | 155    | 504                     |       |  |       |           |  |
| <b>III 01</b> | Уборка производственных помещений                                      | ДЗ                             | 189                                 | 63                                 | 126          | 75     | 51                      |       | 2  |       | 4         |  |
| УП 1          | Учебная практика   |                                |                                     |                                    | 34           |        | 34                      |       | 2  |       |           |  |
| <b>III 02</b> | Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды               | Эк                             | 189                                 | 63                                 | 126          | 40     | 86                      |       | 2  |       | 4         |  |
| УП 2          | Учебная практика   |                                |                                     |                                    | 51           |        | 51                      |       | 3  |       |           |  |
| <b>III 03</b> | Подготовка столовой посуды и приборов                                  | Эк                             |                                     |                                    | 92           | 40     | 52                      |       |  | 4     |           |  |
| УП 3          | Учебная практика   | ДЗ                             | 138                                 | 46                                 | 92           |        | 92                      |       |  | 4     |           |  |
| <b>III П</b>  | Производственная практика  | ДЗ                             | 207                                 | 69                                 | 138          |        | 138                     |       |  | 6     |           |  |
|               | <b>ИТОГО:</b>  |                                | 1440                                | 480                                | 960          | 316    | 644                     |       | 24   |       | 24        |  |