

Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**АДАптированная основная профессиональная  
образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов  
(для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата)

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена**

**специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника**

**техник-технолог**

Одобрено на заседании  
педагогического совета:

№ 5 от 20. июня.2024

Утверждено Приказом  
КГБПОУ Красноярский  
технологический техникум пищевой  
промышленности:

№ 23 от 20. июня.2024

Согласовано с предприятием-  
работодателем ИП Калюга Т.В.  
(товарный бренд «Хлебный двор»)

*Индивидуальный предприниматель*



*/Т.В. Калюга/*

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена, для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 341 , рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования №05-592 от 01.03.2023г; письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения №05-772 от 20.07. 2020).

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности».

Разработчики:

Зайцева И.Н., методист;

Герасимович Г.Н., председатель предметной цикловой комиссии специальности 19.02.11  
Технология продуктов питания из растительного сырья;

Зотова О.М., заведующий отделением.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, протокол № 1 от «12 » сентября 2024 г.

## Содержание

1. Общие положения .....	4
1.1. Нормативные документы для разработки АОПОП СПО .....	6
1.2. Нормативный срок освоения АОПОП СПО.....	7
1.3. Требования к абитуриенту .....	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОПОП СПО .....	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности .....	8
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции .....	8
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса .....	12
3.1. Учебный план .....	12
3.2. Календарный учебный график.....	13
3.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов). Аннотации рабочих учебных программ .....	14
3.4. Программы производственной и учебной практик .....	21
3.5. Программа государственной итоговой аттестации .....	22
4. Контроль и оценка результатов освоения АОПОП СПО.....	22
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата .....	22
4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	24
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата.....	24
5.1. Кадровое обеспечение .....	24
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса .....	24
5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.....	25
5.4. Требования к организации практики обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата.....	27
5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата.....	27

## 1. Общие положения

### 1.1. Нормативные правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования для обучающихся (далее – АОПОП СПО) – 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.

АОПОП СПО обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) результатов, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО).

Данная адаптированная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разработана КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» (далее – Техникум) в отношении обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Основной целью реализации АОПОП СПО является обеспечение права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением опорно-двигательного аппарата на получение среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

К основным задачам разработки и реализации АОПОП СПО относятся:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в техникуме толерантной социокультурной среды.

Реализация АОПОП СПО для конкретного обучающегося с нарушениями опорно-двигательного аппарата определяется КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» в соответствии с рекомендациями, данными обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК) или индивидуальной программой реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), а также специальными условиями, созданными в техникуме.

Образование обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата организуется в инклюзивной группе.

АОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 341, рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования №05-592 от 01.03.2023г; письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения №05-772 от 20.07.2020).

В АОПОП ППССЗ входит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, иных компонентов, посредством которых определяется объем и

содержание образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

АОПОП ППССЗ предусматривает изучение общеобразовательного, общего гуманитарного и социально – экономического, математического, общего естественнонаучного, адаптационного и профессионального учебных циклов, учебную и производственную практики, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

АОПОП ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных и адаптационных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с нарушениями зрения.

### **Используемые термины, определения, сокращения**

В АОПОП СПО используются следующие термины, определения, сокращения:

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.

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.

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

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.

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.

Психолого-медико-педагогическая комиссия (ПМПК) – комиссия для выявления детей с ограниченными возможностями здоровья и (или) отклонениями в поведении, проведения их комплексного обследования и подготовки рекомендаций по оказанию детям психолого-медико-педагогической помощи и организации их обучения и воспитания.

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) 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.

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.

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

АОПОП СПО – адаптированная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

Обучающийся с ОВЗ – обучающийся с ограниченными возможностями здоровья;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

АД – адаптационная дисциплина.

## **1.2. Нормативные документы для разработки АОПОП СПО**

Нормативную правовую основу разработки АОПОП СПО составляют:

1.1. Нормативные правовые основы разработки данного Положения:

- 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;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;
- Требования к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности, утвержденные приказом Минтруда России от 19 ноября 2013 года № 685н;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по соответствующей специальности/специальности.

1.2. Методическая основа разработки адаптированной образовательной программы:

- требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);
- требования к разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20 апреля 2015 г. № 06-830вн).

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденные Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации Н.М. Золотаревой 26.12.2013 г. № 06-2412вн;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18.03.2014 г. № 06-281);
- Указ Губернатора Красноярского края «Об утверждении Концепции развития инклюзивного образования в Красноярском крае на 2017-2025 годы» от 13.10.2017 № 258-уг;
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 20.04.2015 г. №06-830вн. (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций»);

### **1.3. Нормативный срок освоения АОПОП СПО**

Нормативный срок освоения АОПОП ППССЗ определяется в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с присвоением квалификации техника -технолога и составляет на базе основного общего образования – 3 года 6 месяцев.

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья при очной форме обучения составляет 183 недели.

Срок получения СПО по независимо от применяемых образовательных технологий для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может увеличиваться не более чем на 6 месяцев.

### **1.4. Требования к абитуриенту**

Порядок приема на обучение абитуриентов инвалидов и абитуриентов с ограниченными возможностями здоровья по АОПОП СПО осуществляется Техникумом в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 г. № 36, Уставом Техникума, и на основании локального акта «Правила приема в краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности».

Зачисление на обучение по АОПОП СПО осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или лица с ограниченными возможностями здоровья.

Для поступления в Техникум с целью обучения по АОПОП ППССЗ абитуриент инвалид и абитуриент с ограниченными возможностями здоровья должен предоставить портфель документов, включающий:

основные документы:

- оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал или ксерокопия документа об образовании и (или) квалификации, аттестат общеобразовательного учреждения, аттестат общеобразовательного учреждения особого вида;
- фотографии.

дополнительные документы для абитуриента инвалида:

- индивидуальная программа реабилитации с рекомендацией об обучении по специальности, содержащей информацию о необходимых специальных условиях обучения и сведения относительно рекомендованных условий и видов труда;
- справка медико-специальной экспертизы (МСЭ).

дополнительные документы для абитуриента с ОВЗ:

– заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией по специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения. На обучение в техникум по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья принимаются лица с нарушением опорно-двигательного аппарата (с группой инвалидности), у которых отсутствуют психофизические и медицинские противопоказания, обусловленные спецификой данной специальности.

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОПОП СПО

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- ✓ сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- ✓ полуфабрикаты;
- ✓ готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- ✓ технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- ✓ оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- ✓ процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- ✓ первичные трудовые коллективы.

### 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Выпускник, освоивший АОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Наименование общих компетенций	Знания и умения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 2.	Использовать современные средства	<p><b>Умения:</b> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую</p>

	поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска <b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития <b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами <b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды,	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

	ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Выпускник, освоивший АОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенций	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
	ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
	ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код компетенций</b>	<b>Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности</b>
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
	ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
	ПК 2.3.	Осуществлять цифровизацию технологических процессов
	ВД 2.	Осуществлять цифровизацию технологических процессов
ПМ.03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ВД 3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК.4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК.4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК.4.3	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.
	ВД 1	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПМ.05 Освоение профессии рабочего (16472 Пекарь)	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2.	Осуществлять подбор, приготовление, хранение сырья, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий
	ПК 5.3	Осуществлять разработку рецептов хлебобулочных, изделий, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	ПК 5.4.	Осуществлять приготовление теста, формование и выпечку хлебобулочных изделий
	ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации изделий различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5,6	Презентация и продажа хлебобулочных изделий
	ВД 1	Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код компетенций</b>	<b>Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности</b>
ПМ.06 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	ТФ 01/ПК 1.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
	ТФ 02/ПК 2.	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.
	ВД	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

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

#### **3.1. Рабочий учебный план**

Учебный план Техникума, реализующего АОПОП СПО, является документом, разрабатываемым Техникумом в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;

- ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. №341;

- Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или специальности среднего профессионального образования (ФГАУ «ФИРО», 25 февраля 2015 г.);

- рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования №05-592 от 01.03.2023г; письма Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения №05-772 от 20.07. 2020);

- Примерными программами общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г).

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики АОПОП СПО: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план для реализации АОПОП СПО разрабатывается на основе основной профессиональной образовательной программы по специальности и предусматривает введение адаптационных дисциплин (адаптационный учебный цикл), предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата при формировании общих и профессиональных компетенций.

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственных практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися, в том числе и с нарушением опорно-двигательного аппарата.

Обучение начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным графиком.

Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата составляет 36 академических часов в неделю при шестидневной рабочей неделе. Максимальный объем учебной нагрузки – не более 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Аудиторная нагрузка обучающихся с нарушением опорно-двигательной системы предполагает лекционные, лабораторные, практические виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение рефератов, расчетных заданий, подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий.

Рабочий учебный план АОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья предусматривает изучение общеобразовательного, общего гуманитарного, социально - экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального учебных циклов ; учебную практику; производственную практику; промежуточную аттестацию; государственную итоговую аттестацию.

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется концентрированно, одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО на протяжении первого курса обучения.

Вариативная часть АОПОП формируется по запросам работодателей на основе проведенного анализа их потребностей и современных экономических условий. ФГОС СПО (ППССЗ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья предусматривает на данный блок 900 часов. Большая часть часов направлена на увеличение часов дисциплин профессионального цикла.

На основании заключений ПМПК и ИПР обучающихся, имеющих группу инвалидности, в учебный план введен адаптационный учебный цикл, который включает дисциплины:

АУД.01 Коммуникативный практикум – 36 час.

АУД.02. Психология личности и профессиональное самоопределение в объеме 36 часов.

АУД.03 Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний (по выбору)

Качество освоения учебных дисциплин АОПОП СПО с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля, промежуточной аттестации.

Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т.ч., введенные за счет часов вариативной части, являются обязательными для аттестации элементами АОПОП, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации:

– по дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен.

– по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК – экзамен или дифференцированный зачет, по учебной и производственной практикам – дифференцированный зачет или зачет);

– по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен (квалификационный). Возможен комплексный экзамен по двум модулям.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательные, общепрофессиональные дисциплины или междисциплинарные курсы, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация выпускников Техникума по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится по окончании всего курса обучения, имеющего профессиональную завершенность и в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися с нарушениями опорно-двигательного аппарата АОПОП СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация по АОПОП СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися с нозологией компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В результате прохождения ГИА выпускнику присваивается квалификация техник-технолог.

### **3.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОПОП СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, включая

теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

### 3.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов). Аннотации рабочих учебных программ

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов) разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин и утверждены заместителем директора по УР, УПО.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов) отражают цели и задачи изучения данной дисциплины (курса) в рамках подготовки обучающихся по специальности, требования к результатам обучения, объем учебной нагрузки (включая аудиторную и внеаудиторную работу обучающихся с ОДА), содержание учебного материала, темы самостоятельной внеаудиторной работы, перечни средств обучения и применяемой основной и дополнительной учебной литературы, графики промежуточного контроля знаний.

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла разработаны с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259), согласно техническому профилю специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов) профессионального циклов разработаны в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и приборов, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 № 341 .

Рабочие программы адаптационных дисциплин составляются в том же формате, что и все рабочие программы других дисциплин согласно методическим рекомендациям по разработке и оформлению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

<b>Индекс, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК</b>	<b>Содержание учебных дисциплин и МДК</b>
<b>О.00 Общеобразовательный цикл</b>	
<b>ОУД Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</b>	
ООД.01 Русский язык	Язык и речь. Функциональные стили речи. Лексика и фразеология. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Морфемика, словообразование, орфография. Морфология и орфография. Служебные части речи. Синтаксис и пунктуация.
ООД.02 Литература	Литература XIX века. Русская литература первой половины XIX века. Русская литература второй половины XIX века. Зарубежная литература (обзор). Литература XX века. Русская литература на рубеже веков. Поэзия начала XX века. Литература 20-х гг. (обзор). Литература 30-х – начала 40-х гг. (обзор). Литература русского Зарубежья. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Литература 50-80-х гг. (обзор). Русская литература последних лет (обзор). Зарубежная литература (обзор). Произведения для бесед по современной литературе.

Индекс, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Содержание учебных дисциплин и МДК
ООД.03 История	Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации Древнего мира. Цивилизации Запада и Востока в Средние века. История России с древнейших времен до конца XVII века. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI-XVIII вв. Россия в XVIII веке. Становление индустриальной цивилизации. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Россия в XIX веке. От Новой истории к Новейшей. Между мировыми войнами. Вторая мировая война. Мир во второй половине XX века. СССР в 1945-1991 гг. Россия на рубеже XX-XXI веков.
ООД.04. Обществознание	Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе. Природа человека, врожденные и приобретенные качества. Общество как сложная система. Основы знаний о духовной культуре человека и общества. Духовная культура личности и общества. Наука и образование в современном мире. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры. Экономика. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики. Социальные отношения. Социальная роль и стратификация. Социальные нормы и конфликты. Важнейшие социальные общности и группы. Политика как общественное явление. Политика и власть. Государство в политической системе. Участники политического процесса. Право. Правовое регулирование общественных отношений. Основы конституционного права Российской Федерации. Отрасли российского права. Международное право.
ООД.05. География	Элементы общей географии и комплексное географическое страноведение, целостное представление о современном мире, место и роль России в этом мире. Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.
ООД.06. Иностранный язык	Основной модуль. Кто есть кто? (Описание людей). Межличностные отношения. Человек, здоровье, спорт. Город, деревня, инфраструктура. Природа и человек. Научно-технический прогресс. Повседневная жизнь, условия жизни. Досуг. Новости, средства массовой информации. Навыки общественной жизни. Национальные обычаи и традиции. Государственное устройство. Профессионально-направленный модуль.
ООДп.07 Математика	Развитие понятия о числе. Корни, степени и логарифмы. Функции и графики. Уравнения и неравенства. Основы тригонометрии. Начала математического анализа. Интеграл и его применение. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы. Многогранники и круглые тела. Комбинаторика. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

Индекс, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Содержание учебных дисциплин и МДК
ООД.08 Информатика	<p>Информационная деятельность человека. Кодирование информации. Единицы измерения информации. Система счисления. Алгебра логики. Общие сведения. Язык программирования Basic. Составление программ на языке Basic. Алгоритмизация. Алгоритмы. Программное обеспечение. Операционная система Windows. ОС MS-DOS. Программные оболочки. Среда Norton Commander. Основные устройства компьютера. Устройства ввода/вывода информации. История компьютеров, их состояние и перспективы развития. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита. Информационные системы и автоматизация информационных процессов. Возможности настольных издательских систем. Основные способы верстки документов. Возможности динамических (электронных таблиц). Математическая обработка данных. Графическое представление данных. Программные среды компьютерной графики и средства мультимедиа. Базы данных. Основы работы в MS Access. Моделирование. Моделирование. Объект. Система. Искусственный интеллект. Средства и технологии работы в сетях. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы.</p>
ООД.09 Физическая культура	<p>Физическая культура, как часть культуры общества и человека. Основные понятия: здоровье, здоровый образ жизни, здоровье человека как ценность. Здоровый образ жизни и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание. Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</p>
ООД.10 ОБЖ	<p>Мир опасностей современной молодежи. Методы оценки риска. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Основы военной службы. Основы медицинских знаний.</p>
ООД.11 Физика	<p>Механика. Основы кинематики. Основы динамики. Импульс и энергия. Основы молекулярной физики и термодинамики. Основные положения МКТ. Уравнение Менделеева – Клапейрона. Основы термодинамики. Фазы вещества и фазовые переходы. Жидкое и кристаллическое состояние вещества. Основы электродинамики. Электрическое поле. Проводники и диэлектрики. Постоянный электрический ток. Соединение потребителей электрического тока. Работа и мощность постоянного тока. Электрический ток в металлах и полупроводниках. Электрический ток в жидкостях. Электрический ток в газах и в вакууме. Магнитное поле. Электромагнитная индукция. Электромагнитные колебания и волны. Переменный электрический ток. Физические основы радиосвязи. Распространение света. Законы отражения и преломления света. Дисперсия света. Цвета тел. Спектры. Волновая оптика. Шкала электромагнитных волн. Квантовая и ядерная физика. Квантовая оптика. Решение задач на законы фотоэффекта и уравнение Эйнштейна. Физика атома и атомного ядра. Радиоактивность. Ядерные реакции.</p>

Индекс, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Содержание учебных дисциплин и МДК
ООДп.12. Химия	Химия исследует строение и свойства вещества, а также происходящих с ним изменений. Любое вещество бывает либо в чистом виде, либо состоит из смеси чистых веществ. Вследствие химических реакций вещества могут превращаться в новое вещество.
ООДп.13 Биология	Учение о клетке. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов. Основы генетики и селекции. Эволюционное учение. История развития жизни на Земле. Основы экологии. Бионика.
ООД.14 Индивидуальный проект	Общие понятия. Методика исследования. Учебно-исследовательская работа студентов. Научный эксперимент. Оформление и защита работы.
ООД.15 Введение в специальность	Специальность в рыночной экономической сфере. Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий демонстрационного экзамена.
<b>ОГСЭ.00 Социально - гуманитарный цикл</b>	
СГ.01 История России	Общая характеристика и периодизация новейшей истории. Послевоенное мирное урегулирование, оттепель. застойный период. Перестройка в СССР и распад советского лагеря. Ведущие страны мира во второй половине XX вв. начале XXI вв. Развитие стран третьего мира. Мир в начале XXI века. Глобальные проблемы человечества.
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	«Our country» – «Наша страна». «Russia». «Moscow». «Our town» – «Наш город». «My native town». «Перевод научно- популярных текстов». «Computer». «Great Britain» – «Великобритания». «London». «Meals in England» – «Еда в Англии». «Human Diet» – «Диета человека». «Breadmaking» – «Хлебопечение». «Sugar processing» - «Производство сахара». «My future profession» – «Моя будущая профессия». «Confectionery production» - «Кондитерское производство».
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	Гражданская оборона. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах. Обеспечение безопасности при неблагоприятной обстановке. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке. Основы военной службы. Вооруженные Силы России на современном этапе. Уставы Вооруженных Сил России. Строевая подготовка. Огневая подготовка. Медико-санитарная подготовка.
СГ.04 Физическая культура	Основы теоретических знаний физической культуры. Лёгкая атлетика. Гимнастика. Лыжная подготовка. Спортивные игры. Спортивно-познавательный туризм.
СГ.05 Основы финансовой грамотности	Банковская система РФ. Фондовый и валютный рынок. Система страхования в РФ. Налоговая система РФ. Пенсионное обеспечение в РФ. Финансовый механизм работы компаний. Собственный бизнес. Риски в мире денег.
СГ.06 Основы бережливого производства	Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия. Инструменты и методы бережливого производства.

Индекс, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Содержание учебных дисциплин и МДК
СГ.07 Русский язык и культура речи	Понятие язык и речь. Понятие культуры речи. Фонетика. Орфоэпия. Лексика и фразеология. Словообразование. Морфология. Синтаксис. Нормы русского правописания. Текст. Стили речи.
ПП.00 Обязательный профессиональный цикл	
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	
ОП.01 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Автоматизация профессиональной деятельности. Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в профессиональной деятельности. Защита информации.
ОП.02 Инженерная графика	Начальные сведения о рабочих чертежах деталей. Практическое применение геометрических построений. Прямоугольные и аксонометрические проекции. Сечение и разрезы. Машиностроительное черчение. Рабочие чертежи. Сборочные чертежи. Схемы.
ОП.03 Процессы и аппараты	Механические процессы. Измельчение. Сортирование твердых материалов. Обработка материалов давлением. Гидромеханические процессы. Гидростатика. Законы гидростатики.. Гидродинамика. Основные законы гидродинамики.. Разделение неоднородных систем. Очистка воздуха и промышленных газов. Тепловые процессы. Основные законы теплопередачи. Массообменные процессы. Сорбционные процессы. Сушка.
ОП.04 Автоматизация и роботизация технологических процессов	Основы автоматизации и роботизации технологических процессов. Автоматическое регулирование параметров технологического оборудования. Автоматизация типовых технологических процессов отрасли. Роботизация производственных процессов.
ОП.05 Охрана труда	Общие вопросы охраны труда. Нормативно-правовая база ОТ. Обеспечение охраны труда. Организация охраны труда на предприятиях. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Производственная санитария и гигиена труда. Условия труда и их влияние на организм человека. Производственные факторы. Производственная безопасность. Электробезопасность. Пожаро - и взрывобезопасность. Пожарная безопасность. Требование безопасности при эксплуатации оборудования. Требование безопасности при эксплуатации оборудования
ОП.06. Стандартизация, метрология и сертификация	Основы стандартизации. Методологические основы стандартизации и технического регулирования. Принципы и методы стандартизации. Средства стандартизации и технического регулирования. Системы стандартизации. Техническое регулирование. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов. Основы метрологии. Сущность и содержание метрологии. Субъекты метрологии. Средства и методы измерений. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. Сущность и содержание подтверждения соответствия. Правила по проведению работ в области сертификации. Испытания и контроль качества товаров
ОП.07 Основы экономики,	Основы экономики. Основы экономической теории. Микроэкономика. Макроэкономика. Основы экономики отрасли. Отрасль в условиях

Индекс, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Содержание учебных дисциплин и МДК
менеджмента и маркетинга	рынка. Экономические ресурсы организации. Основные показатели деятельности организации. Основы менеджмента. Менеджмент и функции управления. Деловое общение. Основы маркетинга. Принципы и функции маркетинга. Комплекс маркетинга.
ОП.08 Бизнес-планирование	Бизнес – планирование как инструмент управления бизнесом. Анализ рынка и отрасли. Маркетинговое планирование. Планирование рабочего процесса. Техничко-экономическое обоснование проекта.
ОП.09. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Микробиология. Морфология и классификация микробов. Физиология, генетика и культивирование микроорганизмов. Экология микроорганизмов. Биохимические процессы микроорганизмов, используемые человеком. Микробиология пищевых продуктов. Патогенные микроорганизмы. Гигиена и санитария предприятий общественного питания. Пищевые отравления. Пищевые инфекционные заболевания. Гельминтозы. Личная гигиена работников общественного питания. Правовые основы санитарии. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевой продукции. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.
ОП.10 Химия пищевых производств	Химия пищевых веществ. Основные вещества пищи. Физико-химические законы, лежащие в основе технологий пищевых производств. Агрегатное состояние пищевого сырья и готовой продукции. Вода. Растворы. Основы рационального питания. Пищевые добавки. Общие принципы исследований пищевого сырья и продукции. Основы рационального питания.
ОП.11 Технология применения продуктов биотехнологического производства	Современное состояние и перспективы пищевой биотехнологии. Применение микроорганизмов в хлебопекарной и кондитерской промышленности.
ОП.12 Конструктор карьеры	Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации. Управление профессиональной карьерой. Эффективное поведение на рынке труда. Технология построения деловых контактов.
<b>П.00 Профессиональные модули</b>	
МДК.01.01. Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях	Химический состав продуктов из растительного сырья, его технологические свойства. Приготовление теста из пшеничной и ржаной муки. Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий. Хранение и транспортирование готовых изделий. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий. Выход хлебобулочных изделий. Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий и организация производства и их пищевая ценность. Оборудование складов основного и дополнительного сырья. Оборудование для подготовки и дозирования сырья. Оборудование для приготовления теста. Оборудование для деления, формования и расстойки тестовых заготовок. Хлебопекарные печи. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций.

Индекс, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Содержание учебных дисциплин и МДК
МДК.01 02 Технология производства кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке. Производство сахаристых кондитерских изделий. Производство мучных кондитерских изделий. Производство макаронных изделий. Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий. Технологическое оборудование для производства макаронных изделий.
МДК.02.01. Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Организация производственного контроля на предприятии. Расчет сменных показателей. Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья. Организация работ по проведению лабораторных исследований а процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Организация работ на отдельных участках производства. Эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов. Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики. Технологическое планирование производственных процессов на автоматизированных линиях. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности. Цифровые технологии. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач. Программное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
МДК.03.01. Управление качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Принципы, формы и методы управления качеством и безопасностью. Оснащение лабораторий. Подготовка реактивов, вспомогательных материалов. Охрана труда санитарная, пожарная и экологическая безопасность. Применение современных образовательных технологий при лабораторном контроле качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Методы контроля сырья, полуфабрикатов, продуктов питания из растительного сырья. Отбор проб и подготовка образцов сырья, полуфабрикатов, продуктов питания из растительного сырья, для проведения методов контроля. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации	Основы организации управления предприятием и производством продукции. Планирование основных экономических показателей работы организации и ее структурных подразделений, организация производственного процесса. Организация труда и управление персоналом.
МДК05.01. Освоение профессии рабочего, должности служащего (16472 Пекарь)	Нормативно-технологическая документация. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий. Технология приготовления хлебобулочной продукции.

Индекс, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Содержание учебных дисциплин и МДК
	Составление рецептуры хлебобулочных изделий. Презентация и продажа готовой хлебобулочной продукции.
МДК06.01 Изготовление и оформление кондитерской шоколадной продукции	Нормативно-технологическая документация. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Презентация и продажа готовой кондитерской и шоколадной продукции.
<b>Адаптационный учебный цикл</b>	
АУД.01 Коммуникативный практикум	
АУД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение (по выбору)	Дисциплина имеет ярко выраженный практико-ориентированный характер. Профессиональные и общие компетенции, формирующиеся и совершенствующиеся в результате освоения дисциплины, необходимы при изучении профессиональных модулей и дальнейшего использования в профессиональной деятельности.
АУД.03 Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний (по выбору)	

### 3.4. Программы производственной и учебной практик

Программы учебной и производственной практик разработаны на основе Положения о практике обучающихся.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, раздел АОПОП СПО «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся. Производственная практика реализуется по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

УП.00	Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	ОК 1–9 ПК 1.1–7.
ПП.00	Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	
ПДП.00	Преддипломная практика	ОК 1–9 ПК 1.1–7.

### **3.5. Программа государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) – является частью АОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения видов профессиональной деятельности:

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях;
- организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- организация работы структурного подразделения;
- освоение профессии рабочего, должности служащего Пекарь;
- изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции, освоение профессии Кондитер

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования с нарушением опорно-двигательного аппарата, федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося с нарушениями опорно-двигательного аппарата по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника с нарушением опорно-двигательного аппарата к самостоятельной работе.

ГИА включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: с 18.05. по 14.06. Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 15.06 по 30.06.

## **4. Контроль и оценка результатов освоения АОПОП СПО**

### **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся с соматическим заболеванием**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья оценка качества освоения обучающимися с нарушением опорно-двигательного аппарата.

АОПОП СПО включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников с нарушением опорно-двигательного аппарата осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата рекомендуется осуществление входного контроля с целью определения их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (быстрая утомляемость, усталость, нарушение опорно-двигательного аппарата, депрессивное состояние, переоценивание состояния здоровья).

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата устанавливаются Техникумом и педагогическим коллективом самостоятельно с учетом ограничений здоровья и индивидуального подхода, в том числе разноуровневые задания.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем с обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, 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; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения).

Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины и междисциплинарного курса, требований к формированию профессиональных и общих компетенций, особенностей обучающихся.

Формами текущего контроля знаний обучающихся и оценка качества их подготовки по дисциплинам и междисциплинарным курсам являются: наблюдения в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ; выполнение индивидуальных работ и домашних заданий тестирование; контрольные работы; подготовка рефератов. Виды и сроки проведения текущего контроля знаний обучающихся устанавливаются рабочей программой учебной дисциплины, профессионального модуля.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу осуществляется в рамках завершения изучения учебной дисциплины, междисциплинарного курса и позволяет определить качество и уровень ее (его) освоения. Промежуточная аттестация включает экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты: по дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен; по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК – экзамен или дифференцированный зачет, по учебной и производственной практикам – дифференцированный зачет или зачет); по профессиональным модулям – экзамены квалификационные.

Промежуточная аттестация обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата по профессиональному модулю в целом осуществляется в форме экзамена квалификационного и позволяет определить готовность к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных для АОПОП СПО в целом. Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной, а также государственной итоговой аттестации обучающихся с нозологиями в Техникуме создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Структурными элементами ФОС являются комплекты контрольно-измерительных материалов (КИМ) и контрольно-оценочных средств (КОС), разработанные по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю (МДК) соответственно, входящим в учебный план в соответствии с ФГОС СПО.

Все виды аттестации (текущий контроль, промежуточная и государственная итоговая аттестации) для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата устанавливаются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей и с обеспечением:

1) общих условий:

– допускается присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся с нарушением опорно-двигательного аппарата необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание и т.п.);

– пользование необходимыми учебно-методическими и (или) техническими средствами при проведении текущего контроля успеваемости с учетом их индивидуальных особенностей;

– предоставляется увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях.

Обучающийся с нарушением опорно-двигательного аппарата, оформляя заявление о постановке его на специализированный учет в качестве обучающегося из числа инвалидов (лиц с ОВЗ), указывает о необходимости создания для него специальных условий при проведении

текущего контроля успеваемости, исходя его индивидуальных особенностей (на основе заключения ПМПК).

Для промежуточной аттестации обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов – работодатели.

#### **4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и приборов является обязательной и осуществляется после освоения АОПОП СПО в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускников с нарушением опорно-двигательного аппарата проводится Техникумом в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО и с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

К ГИА допускаются выпускники, освоившие профессиональные компетенции при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В результате прохождения ГИА выпускнику присваивается квалификация техник -технолог.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение общих и специальных условий, представленных в п. 4.1. данной АОПОП СПО. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории; увеличение времени для подготовки ответа; присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь; выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации; выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

Выпускники с нарушениями опорно-двигательного аппарата или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация для выпускников с нарушением опорно-двигательного аппарата может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

### **5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с нарушениями зрения**

#### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализацию АОПОП СПО обеспечивают педагогические кадры (преподаватели и мастера производственного обучения). Преподаватели имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Мастера производственного обучения имеют: высшее либо среднее профессиональное образование, соответствующее профилю, также имеют на 1-2 разряда по специальности рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение профессионального цикла обучающимися, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и систематически проходят обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности, а также стажировку в профильных организациях и не реже одного раза в 3 года. Преподаватели и мастера производственного обучения, работающие с обучающимися с нозологиями, проходят профессиональную переподготовку или обучение по дополнительным профессиональным программам в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.

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

Реализация АОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям (междисциплинарным курсам).

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося с 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 с нарушением опорно-двигательного аппарата 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 и обеспечивает к ним доступ обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата с использованием специальных технических и программных средств.

время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Обеспечен доступ к информационным ресурсам через каналы:

– к электронному федеральному portalу «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru>;

– к электронным информационным ресурсам РГБ. Режим доступа: <http://www.rsl.ru>;

– к электронным информационным ресурсам Российской Национальной библиотеки. Режим доступа: <http://www.nlr.ru>, <http://www.inion.ru>;

– к информационной системе «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru/>;

– к глобальным поисковым системам.

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

Материально-техническое обеспечение реализации АОПОП СПО отвечает требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и , а также особым образовательным потребностям обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата.

В структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

– организации безбарьерной архитектурной среды Техникума;

– техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Для реализации АОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в Техникуме создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий учебных дисциплин и профессиональных модулей, включающих междисциплинарные курсы, проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом по данной специальности.

Реализация АОПОП СПО обеспечивает освоение обучающимися профессиональных модулей как в условиях созданной соответствующей образовательной среды в Техникуме, так и в организациях – социальных партнерах.

При реализации АОПОП СПО используются учебные кабинеты, лаборатории, мастерские, спортивный комплекс и залы.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса:

Кабинеты:

социально – экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;  
технологии изготовления хлебобулочных изделий;  
технологического оборудования хлебопекарного производства;  
технологии производства макарон;  
технологического оборудования макаронного производства;  
технологии производства кондитерских сахаристых изделий  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.  
автоматизации технологических процессов;  
экономики и менеджмента;  
процессов и аппаратов;  
подготовки к итоговой аттестации;  
методический.

#### **Лаборатории:**

химии;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
электротехники и электронной техники;  
метрологии и стандартизации;  
автоматизации технологических процессов.  
Учебная пекарня

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, лыжная база;  
стрелковый тир( электронный) .

#### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

В Техникуме имеются также три компьютерных класса (для работы двух групп одновременно), необходимый комплект лицензионного программного обеспечения. При использовании электронных изданий, цифровых образовательных ресурсов каждому обучающемуся предоставляется рабочее место в компьютерном классе или библиотеке. Компьютерные кабинеты подключены к глобальной сети Интернет.

Учебные кабинеты, оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин общеобразовательного и профессионального циклов, а также необходимым аппаратным программным компьютерным обеспечением. В аудиториях для лекционных занятий имеются цифровые мультимедийные проекторы с экранами, интерактивные доски или другая техника для презентации учебного материала.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Техникум оснащен противопожарной системой сигнализации, речевого (для слабовидящих) и светового оповещения. Особое внимание уделяется обеспечению визуальной, звуковой информацией для сигнализации об опасности и других важных мероприятиях.

#### **5.4. Требования к организации практики обучающихся с соматическими заболеваниями**

Практика является обязательным разделом АОПОП СПО и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Для АОПОП СПО реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются Техникумом.

Для обучающихся с нозологиями форма проведения практики устанавливается Техникумом с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Для определения мест прохождения учебной и производственной практик с нарушением опорно-двигательного аппарата Техникум учитывает рекомендации, данные по результатам

медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики обучающимися с нарушением опорно-двигательного аппарата создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 г. № 685н.

Специальные рабочие места для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата – рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов. Оснащение (оборудование) специальных рабочих мест для практики обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата осуществляется индивидуально или для группы таких обучающихся, имеющих одностипные нарушения функций организма и ограничения жизнедеятельности.

### **5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с нозологиями**

Техникум обеспечивает вхождение обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата в социальное взаимодействие благотворительного и волонтерского характера за счет применяемых мер по коммуникации и адаптации с учетом их индивидуального опыта, отличного от других обучающихся.

В Техникуме создано комплексное сопровождение (индивидуальная поддержка) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в соответствии с требованиями к комплексному сопровождению образовательного процесса и здоровьесбережению, учитывая рекомендации федеральных учреждений медико-социальной экспертизы или ПМПК. Направления и формы сопровождения коррелируются со структурой образовательного процесса, его целями и формами, содержанием, методами, имеют комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль за освоением образовательной программы обучающимися с нарушением опорно-двигательного аппарата в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса в условиях реализации инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- медико-оздоровительное либо профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей обучающихся, гармонизацию их психического состояния, диагностику физического состояния, минимизацию обострений основного заболевания и нормализацию фонового состояния;

- социально-педагогическое сопровождение содействует в решении вопросов социальных выплат и выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения, назначения именных и целевых стипендий различного уровня, организации досуга, летнего отдыха, вовлечения в студенческое самоуправление и волонтерское движение указанных лиц.

Для осуществления комплексного сопровождения обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата проводится совместная работа педагога-психолога, социального педагога, методиста.

Педагог-психолог обеспечивает создание благоприятного психологического климата, формирование условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, психологическую защищенность обучающимся, поддержку и укрепление их психического здоровья.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;

- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся ;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;
- проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата;
- совместно с социальным педагогом и администрацией Техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога в Техникуме являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения с нарушениями опорно-двигательного аппарата;
- помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата и их семей в сфере социальной поддержки, при необходимости сопровождает к специалистам и на реабилитационные мероприятия, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

Методист участвует в разработке и реализации АОПОП СПО, разрабатывает рабочие программы адаптационных дисциплин, проводит обучение педагогов с целью ознакомления с психофизиологическими особенностями обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата, овладению педагогическими технологиями инклюзивного образования и методами их использования в работе, оказывает консультативную и методическую помощь педагогам и семьям обучающихся по вопросам профессионального образования в сфере инклюзии.

В инклюзивных группах проводятся индивидуальные консультации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, которые способствуют индивидуализации профессионального образования и установлению контакта между преподавателем (мастером производственного обучения) и обучающимся с нарушением опорно-двигательного аппарата. Индивидуальная работа осуществляется по двум формам взаимодействия с педагогами Техникума: индивидуальная учебная работа – консультации и индивидуальная воспитательная работа.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата осуществляется волонтерское движение среди обучающихся и педагогов-профессионалов, которое способствует социализации инвалидов, влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, толерантность.

В Техникуме осуществляется проведение комплекса мероприятий: культурно-досуговые и спортивные мероприятия, студенческое самоуправление, совместный досуг, конкурсы разного уровня, в том числе конкурсы профессионального мастерства с целью развития творческих способностей и талантов обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата; создания достаточных условий для их самореализации, профессиональной и социальной адаптации; повышения уровня профессионального мастерства.