

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

для обучающихся с инвалидностью по слуху

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

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

Срок получения образования по программе:  
на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев,  
на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

**Квалификация выпускника**  
техник-технолог

**Утверждено протоколом  
Федерального учебно-методического  
объединения в системе среднего  
профессионального образования  
по УГС 19.00.00 Промышленная  
экология и биотехнологии:**

---

*(реквизиты утверждающего документа)*

**Зарегистрировано  
в государственном реестре  
примерных образовательных  
программ:**

---

*(регистрационный номер)*

---

Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
*(реквизиты утверждающего документа)*

2025 год

## Разработчики образовательной программы

### Организация-разработчик:

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»

**ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**

### Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Сусянок Георгий Михайлович	ФГБОУ ВО «МГУПП», доцент
<b>Русакова Анна Андреевна</b>	<b>ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», методист</b>
<b>Кудрявцева Надежда Алексеевна</b>	<b>ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», заместитель директора по учебно-воспитательной работе</b>

### Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Горячева Елена Давидовна	ФГБОУ ВО «МГУПП», председатель ФУМО СПО по УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
<b>Шуманская Марина Васильевна</b>	<b>ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», руководитель ресурсного учебно-методического центра инклюзивного образования</b>

### Экспертные организации:

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения.....</b>	<b>5</b>
1.1. Назначение примерной адаптированной образовательной программы .....	5
1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования: .....	5
1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования .....	8
<b>Раздел 2. Основные характеристики примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования.....</b>	<b>14</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>15</b>
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: .....	15
3.2. Профессиональные стандарты.....	16
3.3. Осваиваемые виды деятельности .....	19
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения примерной адаптированной образовательной программы .....</b>	<b>21</b>
4.1. Общие компетенции.....	21
4.2. Профессиональные компетенции .....	27
4.3. Примерная матрица компетенций выпускника .....	44
<b>Раздел 5. Структура примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования .....</b>	<b>57</b>
5.1. Примерный учебный план .....	57
5.2. Примерный календарный учебный график.....	59
5.3. Примерные адаптированные рабочие программы учебных дисциплин/ профессиональных модулей .....	60
5.4. Примерные рабочие программы адаптационных дисциплин/модулей.....	61
5.5. Примерная адаптированная рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы .....	61
5.6. Требования к практической подготовке обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов .....	62
5.7. Государственная итоговая аттестация .....	64
<b>Раздел 6. Примерные условия реализации адаптированной образовательной программы .....</b>	<b>66</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение адаптированной образовательной программы .....	66
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий .....	74
6.3. Кадровые условия реализации примерной адаптированной образовательной программы.....	74

6.4. Примерные расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	76
6.5. Требования к организации текущего контроля и промежуточной аттестации.....	76

Приложение 1. Примерные рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Примерные рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Примерное материально-техническое оснащение специальных помещений

Приложение 4. Примерная программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Примерная рабочая программа воспитания

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение примерной адаптированной образовательной программы

Настоящая примерная адаптированная образовательная программа по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья среднего профессионального образования (далее – ПАОП СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 в редакции (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ПАОП СПО представляет собой комплекс учебно-методической документации, определяющий содержание и регламентирующий организацию подготовки обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ), детей-инвалидов и инвалидов в профессиональных образовательных организациях.

ПАОП СПО обеспечивает формирование у обучающихся лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов общих и профессиональных компетенций, установленных ФГОС СПО, профессиональными стандартами по соответствующему направлению подготовки.

ПАОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия реализации образовательной программы.

ПАОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования..

### 1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 года № 341 (в редакции приказа от 03.07.2024 г. № 464) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья"»

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»»;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 390 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Минтруда России от 01.10.2024 № 518 «Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 31.03.2025 № 253 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере общего, среднего профессионального образования и соответствующего дополнительного профессионального образования, профессионального обучения, дополнительного образования детей и взрослых, организации отдыха и оздоровления детей, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

Приказ Минпросвещения России от 02.09.2020 № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 № 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;

Распоряжение Минпросвещения России от 31.03.2021 № Р-74 «Об утверждении ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (вместе с «Паспортом ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования»);

Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования для использования в работе образовательными организациями»;

Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

Письмо Рособрнадзора от 26.03.2019 № 04-32 О соблюдении требований законодательства по обеспечению возможности получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;

Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022);

Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14.11.2016 № 05-616 Об утверждении методических рекомендаций для экспертов, участвующих в мероприятиях по государственному контролю (надзору), лицензионному контролю по вопросам организации инклюзивного образования и создания специальных условий для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;

Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

Письмо ФГБУ ФБ МСЭ Минтруда России от 18.01.2022 № 1500.ФБ.77/2022 «Обзор положений национальных стандартов ГОСТ Р 52877-2021, ГОСТ Р 53872-2021, ГОСТ Р 53873-2021, ГОСТ Р 54738-2021» (вместе с «Информационным письмом по обзору положений национальных стандартов»);

Письмо Рособрнадзора от 16.04.2015 № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;

Письмо Минпросвещения России от 09.11.2022 № 05-1999 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» (вместе с «Разъяснениями по вопросам исполнения приказов министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых

услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»);

Письмо Минобрнауки России от 22.12.2017 № 06-2023 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения», «Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»).

Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01.11.2024 № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01.11.2024 № ИШ-854/05 «О направлении примерного регламента» (вместе с «Примерным регламентом взаимодействия ПМПК, учреждений МСЭ, базовых профессиональных образовательных организаций, профессиональных образовательных организаций по сопровождению обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в процессе получения среднего профессионального образования и профессионального обучения / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, С.С. Лузан [и др.]. – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2023. – 33 с.);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 06.09.2022 № 05-1518 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по комплексному психолого-педагогическому, в том числе тьюторскому, сопровождению студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам среднего профессионального образования», утвержденными на педагогическом совете ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» от 29 июня 2022 года № 9);

Межведомственный комплексный план мероприятий по повышению доступности среднего профессионального и высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе профориентации и занятости указанных лиц на 2023 – 2030 годы (утвержден заместителем председателя Правительства Российской Федерации Т.А. Голиковой 10.04.2023 № 3838п-П8).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тесте примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

АОП СПО – адаптированная образовательная программа СПО;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

МСЭ – медико-социальная экспертиза;



ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;  
 ОК – общие компетенции;  
 ОП – общепрофессиональный цикл;  
 ОТФ – обобщенная трудовая функция;  
 ПА – промежуточная аттестация;  
 ПК – профессиональные компетенции;  
 ПМ – профессиональный модуль;  
 ПМПК – психолого-медико-педагогическая комиссия;  
 ПАОП СПО – примерная адаптированная образовательная программа СПО;  
 ПП – профессиональный цикл;  
 ППС – психолого-педагогическая служба;  
 ПС – профессиональный стандарт;  
 СГ – социально-гуманитарный цикл;  
 СПО – среднее профессиональное образование  
 ТФ – трудовая функция;  
 ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

#### **1.4. Характеристика категории обучающихся, осваивающих примерную адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования**

ПАОП СПО разработана для обучающихся с инвалидностью и/или ОВЗ, связанными с нарушениями слуха.

К категории лиц с нарушениями слуха относятся люди, имеющие стойкое нарушение слуховой функции. Выделяются следующие группы лиц с нарушением слуха:

- 1) Слабослышащие – лица с частичным, выраженным в разной степени снижением слуховой функции, в результате которого затруднено восприятие устной речи
- 2) Позднооглохшие – лица с глубоким, стойким нарушением слуха, возникшем после того, как речевая функция была сформирована (после 3 лет и старше)
- 3) Глухие – лица с глубоким, стойким двусторонним нарушением слуха, в результате которого невозможно восприятие устной речи, нарушения являются врожденными или приобретенными до того, как сформировалась речь.

Слухоречевая и коммуникативная (на основе устной речи) недостаточность лиц с нарушениями слуха обуславливают наличие одного из важнейших препятствий процесса их профессионального образования – коммуникативного и информационного дефицита, затруднений информационно-познавательного характера в процессе усвоения знаний и навыков, как общеобразовательного, так и профессионального и социального характера.

##### **1.4.1. Образовательные потребности обучающихся с нарушениями слуха**

При организации учебного процесса для обучающихся с нарушениями слуха необходимо учитывать их образовательные потребности. К специфичным для лиц с нарушениями слуха относятся следующие образовательные потребности:

- потребность в обучении слухо-зрительному восприятию речи;
- в использовании различных видов коммуникации;
- потребность в развитии и использовании слухового восприятия в различных коммуникативных ситуациях;
- потребность в развитии словесно-логического мышления, словесной памяти;
- потребность в развитии всех сторон и видов словесной речи (устной, письменной);
- потребность формирования социальных компетенций.

##### **1.4.2. Краткая характеристика психологических особенностей, которые необходимо учитывать при обучении лиц с нарушением слуха**

При общении у студентов с нарушенным слухом, использующих слуховой аппарат или кохлеарный имплант, в местах повышенного уровня шума возникает «физическая»

усталость слуха. Большие нагрузки в дни учебных занятий и «физическая» усталость слуха – это серьезный отягощающий фактор для эффективного усвоения материала.

К личностным особенностям, влияющим на процесс обучения обучающихся с нарушением слуха, следует отнести следующие:

1. Объем внешних воздействий на интеллектуальную сферу ограничен.

Из-за поражения слуха, взаимодействие со средой обеднено, затруднено общение с окружающими людьми, в то время как необходимым условием успешного психического и интеллектуального развития каждого человека является разнообразие и возрастание сложности внешних воздействий. Вследствие этого, психическая и интеллектуальная деятельность зачастую упрощается, реакции на внешние воздействия становятся менее сложными и менее разнообразными, что является препятствием в освоении сложных профессиональных навыков, требующих применения разнообразных и комбинированных действий.

2. Более раннее утомление и потеря устойчивости внимания.

Проведение учебных занятий требует как от педагогического работника, так и от обучающихся повышенного напряжения внимания, что ведет к быстрой утомляемости и потере устойчивости внимания. Это приводит к снижению скорости выполняемой деятельности и увеличению количества ошибок.

3. Большее значение, чем в норме, имеют зрительные раздражители.

У обучающихся с нарушением слуха основная нагрузка по переработке поступающей информации ложится на зрение. Восприятие словесной речи посредством считывания с губ требует полной сосредоточенности на лице говорящего человека.

4. Продуктивность внимания зависит от изобразительных качеств воспринимаемого материала.

Чем они выразительнее, тем легче обучающимся с нарушенным слухом выделить информативные признаки предмета или явления.

5. Процесс запоминания во многом опосредуется деятельностью по анализу воспринимаемых объектов.

6. В окружающих предметах и явлениях обучающиеся с нарушением слуха часто выделяют несущественные признаки.

В процессе профессионального обучения это качество может приводить к тому, что некоторые основные понятия изучаемого материала должны будут объясняться особо, что требует дополнительного учебного времени.

7. Образы в памяти обучающихся с нарушением слуха сохраняются хуже, чем у слышащих (медленнее запоминаются и быстрее забываются).

При запоминании словесного материала у неслышащих и слабослышащих с тяжелой степенью поражения могут наблюдаться замены слов:

- замены по внешнему сходству звучания слова;
- смысловые замены.

Такого рода трудности связаны с особенностями усвоения слабослышащими устной речи.

Особенности усвоения слабослышащими устной речи требуют повышенного внимания со стороны преподавателя к специальным профессиональным терминам, которыми обучающиеся должны овладеть в процессе обучения, а также к использованию профессиональной лексики — для лучшего усвоения слабослышащими специальной терминологии.

8. Письменная речь преобладает над разговорной и соответственно, преобладает наглядно-образное мышление над словесно-логическим.

9. Замедленное развитие мыслительных операций (в частности, операций анализа, синтеза, абстрагирования) у них часто наблюдаются трудности в выделении и осознании цели.

В процессе трудовой деятельности и освоения профессиональных навыков обучающиеся с нарушением слуха стремятся как можно скорее получить результат, то есть достичь цели. Однако им не хватает сосредоточенности, умения соотнести образ будущего результата с получаемым продуктом, и у них не сформировано умение анализировать причины возникающих трудностей. Кроме того, у лиц с нарушением слуха часто не сформировано осознание обязательности достижения поставленной цели. Поэтому помимо задачи обучения стоит также и задача по воспитанию ответственного отношения к труду и формированию у них соответствующей мотивации.

#### 10. Недостаточно сформированы оценочные критерии межличностных отношений.

Большие трудности могут возникнуть у обучающихся с нарушением слуха на начальных этапах обучения в новом для них коллективе. Это связано с замедленным формированием у них межличностных отношений и механизмов межличностного восприятия. Обучающиеся с нарушением слуха часто допускают крайности в оценке окружающих, с которыми встречаются в ситуациях профессионального обучения и производственной практики, они также недостаточно умеют дифференцировать личностные и деловые отношения.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда<sup>1</sup>.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее рекомендации по определению формы получения образования, образовательной программы, которую ребенок может освоить, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий для получения образования<sup>2</sup>.

Обучающийся с инвалидностью и/или лица с ОВЗ имеет право перейти на обучение по индивидуальному учебному плану, обеспечивающему освоение адаптированной образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом психофизиологических особенностей конкретного обучающегося.

Лица, признанные инвалидами I, II или III группы после получения среднего профессионального образования или высшего образования, вправе повторно получить профессиональное образование соответствующего уровня по другой профессии, специальности или направлению подготовки за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов в порядке, установленном Федеральным законом для лиц, получающих профессиональное образование соответствующего уровня впервые<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> Форма индивидуальной программы реабилитации утверждена приказом Минтруда России от 13 июня 2017 г. № 486н. Программа реабилитации инвалида содержит обязательный раздел о профессиональной реабилитации или абилитации, который касается условий труда и включает:

- профессиональную ориентацию;
- рекомендации по условиям организации обучения;
- содействие в трудоустройстве;
- рекомендации по трудоустройству – доступные виды труда, рекомендуемые условия труда, трудовые функции, выполнение которых затруднено;
- рекомендации по оснащению специального рабочего места для трудоустройства инвалида с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности и производственной адаптации.

<sup>2</sup> Приказ Минобрнауки России от 20.09.2013 N 1082 «Об утверждении Положения о психолого-медико-педагогической комиссии» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.10.2013 N 30242)

<sup>3</sup> В соответствии с внесенными изменениями в статью 79 п.8.1. Федерального закона от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2019, N 30, ст. 4134; 2021, N 18, ст. 3071)

### **1.5. Требования к организации образовательного процесса для обучения студентов с нарушениями слуха, специфика освоения ими общекультурных и профессиональных компетенций**

При обучении лиц с инвалидностью по слуху следует учитывать особенности психофизиологических, слухоречевых и познавательных возможностей обучаемых. Это обуславливает особенности преподавания, которые включают в себя коррекционную направленность обучения, сопровождение переводчика русского жестового языка и специфических средств общения с глухими и слабослышащими студентами, специфический выбор методических приемов в преподавании лицам с нарушением слуха. При подготовке к занятию и дозировании учебного материала необходимо учитывать характер формируемого понятия или умения, принимать во внимание конкретный уровень знаний, имеющийся у обучающихся на каждом этапе, предусматривать контроль усвоения образовательной программы. Обязательными элементами каждого занятия при обучении всех учащихся являются название темы, постановка цели, сообщение и запись плана занятия, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала. Необходимым компонентом занятий является словарная работа, т.е. работа по обогащению и развитию речи глухих и слабослышащих, дополнительная индивидуальная работа с переводчиком русского жестового языка.

Обучение студентов с нарушением слуха выстраивается через реализацию следующих педагогических принципов: индивидуализации, наглядности, коммуникативности на основе использования информационных технологий.

Особенности психофизического развития обучающихся с нарушениями слуха обуславливают соблюдение определенных требований, при организации образовательного процесса необходимо:

- разместить обучающегося в аудитории за первой партой; предоставить удобное место в аудитории, с которого в максимальной степени обеспечивается зрительный контакт с преподавателем и другими участниками во время занятий, чтобы обучающийся с нарушениями слуха в условиях (речевого) полилога имел возможность поворачиваться и слухо-зрительно воспринимать речь других обучающихся;
- обеспечить обучающихся с нарушениями слуха печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: в печатной форме, в форме электронного документа;
- обеспечить наличие сурдоперевода или титров в ходе демонстрации видеоматериала;
- обеспечить специально разработанными с учетом нозологии учебными пособиями и дидактическими материалами (конспектами лекций, практическими заданиями, презентациями);
- использовать наглядное представление изучаемого материала, учитывая доминирование наглядного мышления и недостаточный уровень сформированности словесно-логического мышления;
- разрешить представление результатов выполнения заданий в письменной или печатной форме;

- при планировании текущего контроля успеваемости, проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий необходимо предусмотреть увеличение времени, отводимого на подготовку;

- использовать практику опережающего чтения, когда обучающиеся заранее знакомятся с лекционным материалом и обращают внимание на незнакомые и непонятные слова и фрагменты; такой вариант организации работы позволяет обучающимся лучше ориентироваться в потоке новой информации, заблаговременно обращать внимание на сложные моменты;

- целесообразно использовать опорные конспекты, различные схемы, диаграммы, рисунки, придающие упрощенный схематический вид изучаемым понятиям;

- обязательно дублировать звуковую информацию зрительной, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию в полном объеме;

- сочетать на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма) на основе зрительного восприятия лица говорящего;

- соблюдать выполнение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов).

Следует уделять особое внимание организации рабочего места обучающихся с инвалидностью по слуху. С этой целью рекомендуется:

- посадка обучающегося с нарушениями слуха за первой или второй партой (около окна или в среднем ряду) с организацией достаточного пространства, чтобы обучающийся в условиях речевого диалога имел возможность поворачиваться и слухо-зрительно воспринимать речь окружающих;

- расположение обучающегося таким образом, чтобы его лучше слышащее ухо было максимально приближено к педагогу на занятии (справа/слева от педагога);

- оборудование аудитории стационарной звукоусиливающей аппаратурой коллективного пользования; радио-классом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой, документ-камерой, текстофонами;

- оснащение аудитории мультимедийной аппаратурой: доской с проектором/интерактивной панелью, компьютером с колонками и выходом в Internet, средствами для хранения и переноса информации (USB-накопители, принтер, сканер);

Важными условиями организации безбарьерного и безопасного пространства для обучающихся с нарушением слуха, являются:

- наличие текстовой информации, представленной в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях, предупреждающей об опасностях, изменениях в режиме обучения и обозначающей названия приборов, кабинетов и мастерских;

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации.

Организация рабочего места:

- рекомендуется – первая или вторая парта (около окна или в среднем ряду) с организацией достаточного пространства, чтобы обучающийся в условиях речевого

полилога имел возможность поворачиваться и слухо-зрительно воспринимать речь окружающих;

– расположение обучающегося таким образом, чтобы его лучше слышащее ухо было максимально приближено к педагогу на занятии (справа/слева от педагога)

## Раздел 2. Основные характеристики примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

Параметр	Данные	
Код и наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 341 (в ред. приказа от 03.07.2024 №464)	
Нормативный срок реализации на базе ООО: на базе СОО:	3 года 10 мес. 2 года 10 мес.	
Форма обучения	Очная, очно-заочная, заочная	
Квалификация выпускника	Техник-технолог	
Направленности (при наличии):	технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» 33.014 «Пекарь» 33.010 «Кондитер»	
Виды деятельности по освоению профессии рабочих, должности служащих (при наличии)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</li> </ul>	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>2902</b>	<b>1308</b>
социально-гуманитарный цикл	396	286
общепрофессиональный цикл	340	238
профессиональный цикл	1878+144+144=2166	
в т.ч. практика:		
- учебная	216	216
- производственная	540	540
- по профилю специальности	144	144
Вариативная часть образовательной программы	<b>1346</b>	492

ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	<b>216</b>	
<b>Всего:</b>	<b>4464</b> на базе среднего общего образования	
	<b>5940</b> на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	

Разработка и реализация ПАОП СПО ориентирована на решение следующих задач:

- повышение уровня доступности СПО для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов;
- создание в образовательной организации специальных условий, необходимых для получения СПО для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, их социализации и адаптации;
- повышение качества СПО для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов;
- возможность формирования индивидуального образовательного маршрута для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов;
- формирование в образовательной организации толерантной инклюзивной культуры.

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических 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;
- обеспечение деятельности структурного подразделения;
- выполнение работ профессиям 16.472 Повар и 12.901 Кондитер.

## 3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ПАОП СПО:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.06.2020 № 58531)	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ 1.1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
				ТФ 1.2. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ 2.1. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
				ТФ 2.2. Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания



				из растительного сырья
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ 3.1. Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
				ТФ 3.2. Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2	33.014 «Пекарь»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270)	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ 4.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				ТФ 4.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ 5.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				ТФ 5.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				ТФ 5.3. Формовка хлебобулочных изделий
				ТФ 5.4. Выпечка хлебобулочных изделий
				ТФ 5.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий
			ОТФ С	ТФ 6.1. Заказ, получение,

			Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
				ТФ 6.2. Организация работы бригады пекарей
				ТФ 6.3. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
			ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ 7.1. Планирование процессов хлебобулочного производства
				ТФ 7.2. Организация и координация процессов хлебобулочного производства
				ТФ 7.3. Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства
3	33.010 «Кондитер»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940)	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ 8.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ТФ 8.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и	ТФ 9.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				ТФ 9.2. Изготовление,

			шоколадной продукции разнообразного ассортимента	оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ 10.1. Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				ТФ 10.2. Организация работы бригады кондитеров
				ТФ 10.3. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ 11.1. Планирование процессов кондитерского цеха
				ТФ 11.2. Организация и координация процессов кондитерского цеха
				ТФ 11.3. Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
<b>Виды деятельности</b>	
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	

ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМн.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения примерной адаптированной образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</li> </ul>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> </ul>

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	<p><b>Умения:</b></p>

	Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>
		<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>
		<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul>
		<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона.</li> </ul>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языках на и	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
--	--	--

## 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>Навыки:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверки исправности,</li> <li>- очистки от загрязнений,</li> <li>- смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов,</li> <li>- замены быстроизнашивающихся материалов и деталей,</li> <li>- устранения неисправностей в работе,</li> <li>- ведения документации по обслуживанию технологического оборудования</li> </ul>
		<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- визуально оценивать исправность,</li> <li>- использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов,</li> <li>- применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке,</li> <li>- документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</li> </ul>
		<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования</li> </ul>
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в	<b>Навыки:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приема-сдачи сырья и расходных материалов,</li> <li>- мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,</li> <li>- регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных</li> </ul>

	соответствии с технологическими инструкциями	<p>изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций,</li> <li>- эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции,</li> <li>- настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала,</li> <li>- порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции,</li> <li>- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала,</li> <li>- назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования,</li> <li>- методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей,</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей,</li> <li>- приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста,</li> <li>- структура и физические свойства различных видов теста,</li> <li>- производственный цикл приготовления жидких дрожжей,</li> <li>- рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов,</li> <li>- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур,</li> <li>- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении,</li> <li>- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования,</li> <li>- способы разделки различных видов теста,</li> <li>- причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления,</li> <li>- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке,</li> <li>- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий,</li> <li>- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей,</li> <li>- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста,</li> <li>- методы расчета упека, усушки хлебных изделий,</li> <li>- расчета выхода готовой продукции,</li> <li>- определения готовности изделий при выпечке,</li> <li>- классификация и ассортимент макаронных изделий,</li> <li>- требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий,</li> <li>- стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии,</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению,</li> <li>- нормы выхода макаронных изделий,</li> <li>- потери и расход основного и вспомогательного сырья,</li> <li>- режимы хранения макаронных изделий,</li> <li>- правила упаковки и маркировки готовой продукции,</li> <li>- документооборот,</li> <li>- правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<b>Навыки:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг,</li> <li>- разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов,</li> <li>- инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий,</li> <li>- организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями,</li> <li>- организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования,</li> <li>- эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования,</li> <li>- проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</li> <li>- ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</li> </ul>
		<b>Умения:</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,</li> <li>- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций,</li> <li>- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт,</li> <li>- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,</li> <li>- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий,</li> <li>- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса,</li> <li>- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</li> <li>- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций,</li> <li>- осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг,</li> <li>- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности,</li> <li>- методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья,</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии производства и организации производственных и технологических процессов,</li> <li>- требования к качеству выполнения технологических операций,</li> <li>- методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья,</li> <li>- методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций,</li> <li>- виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала,</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности,</li> <li>- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</li> </ul>
	<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций,</li> <li>- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию,</li> <li>- обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий,</li> <li>- оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции,</li> <li>- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</li> <li>- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства,</li> <li>- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,</li> <li>- осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</li> <li>- подбирать оборудование и системы автоматизации,</li> <li>- производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</li> <li>- основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</li> <li>- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</li> <li>- методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья,</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</li> <li>- принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</li> <li>- порядок расчета рецептур,</li> <li>- формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</li> <li>- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</li> </ul>
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	<b>Навыки:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,</li> <li>- подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред,</li> <li>- техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,</li> <li>- осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ,</li> <li>- проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой,</li> <li>- осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды,</li> <li>- готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава,</li> <li>- отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,</li> <li>- отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,</li> <li>- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды,</li> <li>- соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием,</li> <li>- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к рабочему месту по проведению исследований,</li> <li>- правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования,</li> <li>- правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием,</li> <li>- правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами,</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы мытья и дезинфекции химической посуды,</li> <li>- виды, назначение и устройство лабораторного оборудования,</li> <li>- способы приготовления растворов и методы их расчетов,</li> <li>- способы определения концентрации растворов,</li> <li>- правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований,</li> <li>- методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,</li> <li>- требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</li> </ul>
	<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</li> <li>- проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований,</li> <li>- расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации,</li> <li>- готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами,</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование,</li> <li>- представлять данные проведенных лабораторных исследований,</li> <li>- анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации,</li> <li>- подготавливать посевной материал для лабораторных исследований,</li> <li>- культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований,</li> <li>- утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований,</li> <li>- проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы,</li> <li>- осуществлять химический и физико-химический анализ,</li> <li>- производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</li> <li>- производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов,</li> <li>- применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты,</li> <li>- вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</li> <li>- документооборот при проведении лабораторных исследований,</li> <li>- способы приготовления калибровочных растворов,</li> <li>- назначение и классификация химической посуды,</li> <li>- требования к химической посуде,</li> <li>- средства и способы мытья химической посуды,</li> <li>- виды, назначение и устройство лабораторного оборудования,</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок,</li> <li>- свойства реактивов,</li> <li>- требования, предъявляемые к реактивам,</li> <li>- правила обращения с реактивами и их хранения,</li> <li>- методики приготовления растворов различных концентраций,</li> <li>- назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора,</li> <li>- технологический процесс приготовления питательных сред,</li> <li>- методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов,</li> <li>- назначение, классификация химико-аналитических лабораторий,</li> <li>- требования к химико-аналитическим лабораториям,</li> <li>- нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</li> <li>- технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами,</li> <li>- методы расчета результатов проведения лабораторного анализа,</li> <li>- правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа,</li> <li>- требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории,</li> <li>- санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</li> </ul>
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	<b>Навыки:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования основных показателей производственного процесса;</li> <li>- оценки эффективности производственного процесса;</li> <li>- принятия управленческих решений по организации производственного процесса</li> </ul>
		<b>Умения:</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения</li> </ul>
		<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и формы организации производственного процесса;</li> <li>- методики расчета выхода готовой продукции;</li> <li>- структура издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей</li> </ul>
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	<b>Навыки:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работ структурного подразделения;</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения;</li> <li>- принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями</li> </ul>
		<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</li> <li>- оформлять и проверять планы работ по установленной форме</li> </ul>
		<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы планирования работ исполнителям;</li> <li>- основные приемы организации работ исполнителей;</li> <li>- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями</li> </ul>
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<b>Навыки:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</li> <li>- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;</li> <li>- обеспечения безопасных условий труда на производстве;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</li> <li>- участие в планировании основных показателей производства</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</li> <li>- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</li> <li>- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</li> <li>- обеспечивать безопасные условия труда на производстве</li> </ul>
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы планирования работы трудового коллектива;</li> <li>- основные приемы организации работы трудового коллектива;</li> <li>- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</li> </ul>
		<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- группировки и анализа информации;</li> <li>- расчета показателей производительности труда;</li> <li>- расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;</li> <li>- расчета суммы прибыли, процента рентабельности;</li> <li>- расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</li> <li>- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива</li> </ul>
		<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</li> </ul>
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	<b>Навыки:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</li> <li>- проверки товарного оформления и хранения продукции;</li> <li>- оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</li> <li>- учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</li> </ul>
		<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию;</li> <li>- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</li> <li>- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</li> <li>- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>- определять потребности в рабочей силе;</li> <li>- вести учет рабочего времени</li> </ul>
		<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- основы производственного учета;</li> <li>- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы времени и выработки по технологическим операциям</li> </ul>
Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь		<b>Навыки:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.</li> </ul>
		<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сырья и готовой продукции органолептически;</li> <li>- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul>
		<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;</li> <li>- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;</li> <li>- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- назначение, сущность и режимы операций разделки;</li> <li>- требования к соблюдению массы штучных изделий;</li> <li>- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие «выход хлеба»;</li> <li>- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;</li> <li>- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.</li> </ul>
Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер		<b>Навыки:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</li> </ul>
		<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий; рассчитывать количество сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- составлять инструкционно-технологические карты и работать с ними.</li> </ul>
		<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила поведения бракеража;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
--	--	---

По окончании обучения выпускники из числа лиц с ОВЗ, дети-инвалиды и инвалиды должны освоить те же области и объекты профессиональной деятельности, что и остальные выпускники, и быть готовыми к выполнению всех обозначенных в ФГОС СПО видов деятельности. Вводить какие-либо дифференциации и ограничения в АОП СПО в отношении профессиональной деятельности из числа лиц с ОВЗ, детей инвалидов и инвалидов не допускается.

#### 4.3. Примерная матрица компетенций выпускника

##### 4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО профессиональным стандартам, квалификационным справочникам

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД 1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного	ТФ 1.1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из

кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	документацией		сырья на автоматизированных технологических линиях	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	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ 1.2. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ 3.1. Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое	ТФ 3.2. Технологическое обеспечение

	из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ВД 3 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	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ 2.1. Проведение организационно-технических мероприятий 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	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	ТФ 2.2. Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из

			продуктов питания из растительного сырья	растительного сырья
ВД 4 Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	33.014	ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ 7.1. Планирование процессов хлебобулочного производства
		33.010	ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ 11.1. Планирование процессов кондитерского цеха
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	33.014	ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ 7.1. Планирование процессов хлебобулочного производства
		33.010	ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ 11.1. Планирование процессов кондитерского цеха
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	33.014	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ 6.2. Организация работы бригады пекарей
			ОТФ D Управление текущей деятельностью	ТФ 7.2. Организация и координация процессов хлебобулочного

			хлебобулочного производства	производства
		33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады кондитеров	ТФ 10.2. Организация работы бригады кондитеров
			ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ 11.2. Организация и координация процессов кондитерского цеха
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	33.014	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ 6.3. С Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
		33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ 10.3. С Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	33.014	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ 6.3. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
		33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности	ТФ 10.3. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности



			бригады кондитеров	о работе бригады кондитеров
ВД 5 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	ПК 5.1. Контролировать соблюдение требований к растительному сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ 5.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
	ПК 5.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ 5.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
	ПК 5.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ 5.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				ТФ 5.3. Формовка хлебобулочных изделий
				ТФ 5.4. Выпечка хлебобулочных изделий
			ОТФ С Организация и контроль текущей	ТФ 6.1. Заказ, получение, организация

			деятельности работников бригады пекарей	хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
				ТФ 6.2. Организация работы бригады пекарей
	ПК 5.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ 1.1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ВД 6 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	ПК 6.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ 8.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ 9.2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 6.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ 9.2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

	<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	33.010 Кондитер	<p>ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p>	ТФ 9.2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	<p>ПК 6.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	33.010 Кондитер	<p>ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p>	ТФ 9.2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

	ПК 6.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ 9.2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 6.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ 9.2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

#### 4.3.2. Примерная матрица соответствия компетенций и составных частей ПАОП СПО специальности:

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]



## Раздел 5. Структура примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

### 5.1. Примерный учебный план

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Рекомендуемый курс
				Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>		<b>2902</b>	2108	<b>1808</b>	<b>900</b>	<b>16</b>	<b>34</b>	<b>144</b>	1-3
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>396</b>	286	<b>384</b>			<b>12</b>		1-3
СГ.01	История России	38		38					1
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72	72	62			10		1-3
СГ.03	Основы безопасности и защиты Родины	68	52	66			2		2
СГ.04	Физическая культура	138	138	138					1-3
СГ.05	Основы финансовой грамотности	40	12	40					2
СГ.06	Основы бережливого производства	40	12	40					<b>2</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>340</b>	238	<b>328</b>			<b>12</b>		1-3
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	106	56	102			4		1
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	128	96	124			4		1-2
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	80	60	76			4		3
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	26	26	26					3
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>								
АФК.01	Адаптивная физическая культура								
<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1878</b>	1440	<b>1096</b>	<b>756</b>	<b>16</b>	<b>10</b>		<b>1-3</b>
<b>ПМ. 01.</b>	<b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>820</b>	570	<b>578</b>	<b>216</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	1-2

<b>МДК.01.01.</b>	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	316	170	316				<b>0</b>	1
<b>МДК.01.02.</b>	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	288	184	262		<b>16</b>	<b>10</b>	0	1-2
<b>УП.01.</b>	<b>Учебная практика (1н)</b>	36	36		36				2
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика (5н)</b>	180	180		180				2
<b>ПМ. 02.</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>494</b>	406	<b>278</b>	<b>216</b>				1-2
<b>МДК.02.01.</b>	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	278	190	278					1-2
<b>УП.02</b>	<b>Учебная практика (1н)</b>	36	36		36				2
<b>ПП.02</b>	<b>Производственная практика (5н)</b>	180	180		180				2
<b>ПМ. 03.</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	<b>412</b>	332	<b>160</b>	<b>252</b>				3
<b>МДК.03.01.</b>	Производственно-технологический контроль	80	40	80					3
<b>МДК.03.02.</b>	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	80	40	80					3
<b>УП.03</b>	<b>Учебная практика 3н</b>	108	108		108				3
<b>ПП. 03</b>	<b>Производственная практика 4н</b>	144	144		144				3
<b>ПМ. 04.</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>152</b>	132	<b>80</b>	<b>72</b>				3
<b>МДК.04.01.</b>	Организация работы структурного подразделения	80	60	80					3
<b>У.04П</b>	<b>Учебная практика 1н</b>	36	36		36				3
<b>ПП. 04.</b>	<b>Производственная практика 1н</b>	36	36		36				3
<b>ПДП</b>	Производственная практика по профилю	144	144		144				3
<b>ПА.01</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	144						<b>144</b>	1-3
<b>Вариативная часть образовательной программы</b>		<b>1346</b>	<b>1096</b>	<b>822</b>	<b>504</b>		<b>20</b>		1-3
<b>В т.ч.:</b>									
на реализацию адаптационных дисциплин		122	58	122					
на увеличение часов дисциплин (модулей), практик обязательной части		350	348	350					
на изучение дисциплин профессионального цикла, в т.ч. по запросу работодателя, включая выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»		874	690	350	504		20		
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>216</b>							3
<b>Итого:</b>		<b>4464</b>	<b>3204</b>	<b>2630</b>	<b>1440</b>	<b>16</b>	54	<b>144</b>	

## 5.2. Примерный календарный учебный график

[illegible]

**Обозначения:**

	Модули и дисциплины (обязательная часть)	=		Модули и дисциплины (вариативная часть)
::	Промежуточная аттестация		Г	Государственная итоговая аттестация
П	Практики			

### 5.3. Примерные адаптированные рабочие программы учебных дисциплин/ профессиональных модулей

Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью ПАОП СПО и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Нагрузка по видам занятий (теоретические занятия, практические и лабораторные занятия) должна соответствовать, указанным в учебном плане, значениям.

Самостоятельная работа в рамках ПАОП СПО планируется образовательной организацией самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

Одним из требований реализации ПАОП СПО, является доступность - адаптация территорий, сооружений и помещений для максимального удовлетворения всех категорий граждан в занятиях физической культурой и спортом.

\*Адаптивная физическая культура является частью физической культуры, использующей комплекс эффективных средств физической реабилитации для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов<sup>1</sup>.

Образовательная организация самостоятельно регулирует организацию занятий физической культурой для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, отнесенных к специальной медицинской группе «А» (оздоровительная группа) или группе «Б» (реабилитационная группа), а также обучающихся, освобожденных от физических нагрузок. Особый порядок освоения дисциплины «Адаптивная физическая культура» устанавливается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. Вид, степень и уровень физических нагрузок на занятиях физической культурой необходимо планировать в зависимости от нозологии обучающегося и степени ограниченности возможностей. Обучающиеся, не прошедшие медицинское обследование, к занятиям физической культурой не допускаются. Дисциплина «Физическая культура» реализуется согласно требованиям ФГОС СПО<sup>2</sup>.

Требования к преподавателю дисциплины «Адаптивная физическая культура»: высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) по специальности или направлению подготовки «Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья (адаптивная физическая культура)» или высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) в рамках одной из укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования «Физическая культура и спорт», «Образование и педагогические науки» (направленность (профиль) по физической культуре и спорту) или в рамках специальности высшего образования «Служебно-прикладная физическая подготовка» и дополнительное профессиональное образование в сфере адаптивной физической культуры и (или) адаптивного спорта или высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) и дополнительное профессиональное образование по программам профессиональной переподготовки в сфере адаптивной физической культуры и (или) адаптивного спорта»<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Федеральный закон от 04.12.2007 № 329-ФЗ (ред. от 06.03.2022) «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.06.2022)

<sup>2</sup> Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022)

<sup>3</sup> Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 19 октября 2021 г. № 734н «Об утверждении профессионального стандарта «Тренер-преподаватель по адаптивной физической культуре и спорту»

Примерные адаптированные рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к ПАОП СПО.

#### 5.4. Примерные рабочие программы адаптационных дисциплин/модулей

\*Рабочие программы адаптационных дисциплин составляются в том же формате, что и все примерные адаптированные рабочие программы других дисциплин. Они направлены на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствуют социальной и профессиональной адаптации обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов.

В данной ПАОП СПО представлены следующие адаптационные учебные дисциплины, объединенные в адаптационный блок общепрофессионального учебного цикла:

АД.01	Коммуникативный практикум
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Профессиональная образовательная организация самостоятельно определяет перечень примерных рабочих программ адаптационных дисциплин/модулей.

Примерные рабочие программы адаптационных дисциплин/модулей представлены в Приложении 2.

#### 5.5. Примерная адаптированная рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Примерная рабочая программа воспитания и примерный адаптированный календарный план воспитательной работы по специальности представлены в Приложении 5.

#### 5.6. Требования к практической подготовке обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

\*Прописываются условия проведения практик и требования к оснащению баз практической подготовки

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающих потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

5.6.1. Практическая подготовка при реализации ПАОП СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы, путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и ГИА, организованных в форме демонстрационного экзамена.

Организация практической подготовки для обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей,

состояния здоровья на основании рекомендаций МСЭ, включенных в ИПРА, заключений ПМПК, рекомендаций ППС определяющих степень способности к трудовой деятельности, при наличии заявления обучающегося (законного представителя) о необходимости предоставления специальных условий обучения с приложением документов, подтверждающих наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (за исключением случаев, когда документы находятся в распоряжении профессиональной образовательной организации).

Специальные (особые) условия могут включать:

- 1) установление индивидуального графика и сроков прохождения практической подготовки;
- 2) проведение практической подготовки в отдельной инклюзивной группе или совместно с обучающимися, не имеющими ограничений здоровья, если это не создает трудностей при прохождении практической подготовки;
- 3) присутствие по месту прохождения практической подготовки ассистента, квалификация которого позволяет оказывать обучающемуся необходимую техническую и иную помощь (в т.ч. помощь в передвижении, знакомстве с учебными материалами, оформлении задания, коммуникациях с руководителями практической подготовки и др.) с учетом индивидуальных особенностей обучающегося;
- 4) создание специальных рабочих мест (при необходимости) с учетом характера выполняемых трудовых функций и ограничений здоровья в соответствии с Приказом Минтруда России №685н от 19 ноября 2013 г. «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- 5) использование адаптированных методов обучения и воспитания, специальных учебных пособий и дидактических материалов, в том числе специальных мультимедийных печатных средств совместно с оборудованием индивидуального и коллективного использования основанных на оптическом сканировании;
- 6) создание специальных условий для прохождения промежуточной аттестации по результатам практической подготовки и др.

Для прохождения практической подготовки обучающемуся создаются специальные производственные условия: сокращенный рабочий день, дополнительные перерывы в работе, соответствующие санитарно-гигиенические условия, рабочее место оснащается специальными техническими средствами и пр.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в организациях составляет: для инвалидов I и II групп не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

При организации практической подготовки необходимо соблюдать общие рекомендации для обучающихся с инвалидностью различных нозологических групп:

- организация технического, психологического, коррекционно-поддерживающего сопровождения практической подготовки, направленного на повышение эффективности процесса адаптации на рабочем месте;
- использование специальных средств (в том числе специализированных компьютерных технологий), обеспечивающих возможность выполнения трудовых функций;
- обеспечение пространственной организации рабочего места с учетом эргономических требований;
- обеспечение доступности информации и коммуникаций;
- использование средств дополнительной и альтернативной коммуникации при необходимости;
- использование специальных методов, приемов и средств обучения (в том числе специализированных компьютерных и ассистивных технологий);
- предъявление необходимой документации (программа практической подготовки, индивидуальное задание, договор, рабочий график (план) проведения практической подготовки в профильной организации и др.) на носителе, адаптированном для конкретной нозологии;

- учет индивидуальных особенностей для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов: состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;
- учет показанных условий для организации труда для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, утвержденных национальными стандартами и санитарными правилами.

При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и/или опасными условиями труда, утвержденным приказом Минтруда России №988н, Минздрава России №1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и/или опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».

Промежуточная аттестация обучающегося с инвалидностью и/или лица с ОВЗ по итогам практической подготовки проводится в форме, адаптированной к ограничениям его здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на защите отчета по практике.

В ходе проведения промежуточной аттестации практической подготовки предусмотрено: предоставление обучающимся печатных и/или электронных материалов в формах, разработанных в соответствии с ограничениями здоровья; использование индивидуальных средств и устройств, которые позволяют адаптировать материалы, а также осуществлять прием и передачу информации; увеличение продолжительности проведения аттестации; присутствие ассистента и оказание им помощи обучающемуся с инвалидностью и/или лица с ОВЗ.

Предъявляются особые требования к кадровому обеспечению проведения практической подготовки: для сопровождения обучающихся с инвалидностью при прохождении аттестаций в процессе практической подготовки возможно привлечение ассистента (помощника), специалиста по специальным техническим и программным средствам, социального педагога, психолога, тифлопедагога, сурдопереводчика и других специалистов. Для комплексного сопровождения обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ при прохождении практик из числа сотрудников ПОО при необходимости назначаются тьюторы.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических и программных средств обучения с учетом разных нозологий лица, принимающие участие в организации и проведении практической подготовки обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, промежуточной аттестации по итогам практической подготовки, проходят обучение по вопросам реализации инклюзивного образования.

### 5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов ГИА проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

Выпускники из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов сдают экзамен (экзамены)/ДЭ в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического



развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

Программа ГИА включает требования к дипломным проектам (работам), методике их оценивания, задания и критерии оценивания государственных экзаменов, а также уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

При подготовке и проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79. Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800, определяющих порядок проведения государственной итоговой аттестации из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов при необходимости предусматривается возможность создания дополнительных условий с учетом индивидуальных особенностей.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов. Соответствующий запрос по созданию дополнительных условий для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов направляется образовательными организациями в адрес организаторов при формировании заявки на проведение демонстрационного экзамена<sup>4</sup>.

Для обеспечения проведения демонстрационного экзамена в дополнение к ассистенту (помощнику) по оказанию технической помощи, при необходимости привлекаются специалисты сопровождения труда для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов: тьюторы, психологи, социальные педагоги, тифлосурдопереводчики и другие сопровождающие лица.

Организация, которая на своей площадке проводит ДЭ, обеспечивает условия проведения экзамена, включая питьевой режим, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

Для ГИА образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

Для разработки оценочных материалов демонстрационного экзамена могут применяться задания, разработанные Федеральными учебно-методическими объединениями в системе СПО, приведенные на электронном ресурсе в сети Интернет.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, набор оценочных материалов, описание процедур и условий проведения ГИА, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении.

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ОВЗ, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА (при возникновении трудностей, в том числе, связанных с нахождением в одной аудитории участников экзамена, относящихся к разным нозологическим группам, рекомендуется организовать для них отдельные аудитории);

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена ассистентов, оказывающих выпускникам из числа лиц ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

<sup>4</sup> Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений);

увеличение продолжительности экзамена с учетом нозологии и рекомендаций ППС или ППК; организацию питания и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий во время проведения экзамена (порядок организации питания (место и форма) и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов определяется органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими государственное управление в сфере образования, самостоятельно);

присутствие, при необходимости, одного из родителей (законных представителей).

В случае проведения ГИА с элементами демонстрационного экзамена, образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА в соответствии с рекомендациями ПМПК, справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

В программе ГИА должен быть определен порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов, с учетом условий проведения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

В программе ГИА указываются условия проведения демонстрационного экзамена для выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов, включая:

- механизм создания специальных условий при проведении демонстрационного экзамена с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- обеспечение специальными техническими средствами при прохождении ГИА с учетом индивидуальных особенностей выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов;
- привлечение ассистентов или волонтеров для дистанционного сопровождения выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов при проведении демонстрационного экзамена;
- наличие специального графика выполнения задания и др<sup>5</sup>.

Примерная программа ГИА представлена в приложении 4.

## **Раздел 6. Примерные условия реализации адаптированной образовательной программы**

### **6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение адаптированной образовательной программы**

<sup>5</sup> Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»)

Для реализации ПАОП СПО по профессии/специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в образовательной организации должна быть создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий учебных дисциплин и профессиональных модулей, включающих междисциплинарные курсы, проведение практической подготовки (лабораторных работ, практических занятий, учебной практической подготовки (производственное обучение)), предусмотренных учебным планом и соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническое обеспечение реализации ПАОП СПО должно отвечать не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности/профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, в соответствии с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утверждёнными Министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 N 06-281 «О направлении Требований»); письмом Минпросвещения России от 01.11.2024 № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

6.1.1 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в п.4.4. соответствующего ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов, адаптированные в соответствии с психофизическими особенностями обучающихся с нарушением слуха.

- аудитория должна быть оборудована стационарной звукоусиливающей аппаратурой коллективного пользования;

- учебная аудитория должна быть оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой, документ-камерой, текстофонами;

- оснащение аудитории мультимедийной аппаратурой: доска с проектором / интерактивная панель, компьютер с колонками и выходом в Интернет, средства для хранения и переноса информации (USB-накопители, принтер, сканер);

- специальное оборудование для занятий с тифлосурдопереводчиком и логопедом (зеркало, FM-системы, индикатор звучания ИНЗ, сурдологопедический тренажер «Дэльфа142», специальные компьютерные программы и др.).

Технические и программные средства общего и специального назначения:

- наушники с микрофоном;
- мобильный радиокласс;
- акустическая система (Система свободного звукового поля);
- информационная индукционная система;
- текстофон;
- видеотека учебных и других используемых в образовательном процессе видеофильмов с субтитрами;
- мультимедийные средства приема-передачи учебной информации (проектор, телевизор, интерактивная панель, документ-камера и т.п.);

– сурдотехнические средства для компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

В структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов должна быть отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

6.1.2 Примерный перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин,
- иностранного языка,
- информационно-коммуникационных технологий,
- основ безопасности и защиты Родины,
- бережливое производство,
- процессов и аппаратов пищевых производств,
- технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору),
- технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору).

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- автоматизации технологических процессов;
- контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Спортивный комплекс<sup>6</sup>

Залы:

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

Образовательная организация, реализующая программу специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;

техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;

<sup>6</sup> Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

- учебная литература, учебно-методические издания;
- комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
- комплекты дидактических раздаточных материалов;

*техническими средствами обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- магнитофон.

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;

*техническими средствами обучения:*

- компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций;
- интерактивная доска;
- лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;
- Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
- комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплекты индивидуальных средств защиты;
- робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи;
- контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
- огнетушители порошковые (учебные);
- огнетушители пенные (учебные);
- огнетушители углекислотные (учебные);
- устройство отработки прицеливания;
- учебные автоматы АК-74;
- винтовки пневматические;
- медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));

*техническими средствами обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный:  
*оборудованием:*

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
- комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

*техническими средствами обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран.

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенный  
*оборудованием:*

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;

*техническими средствами обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», оснащенный  
*оборудованием:*

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

*техническими средствами обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», оснащенный  
*оборудованием:*

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

*техническими средствами обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы», оснащенный  
*оборудованием:*

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;

*техническими средствами:*

- компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
- презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

#### 6.1.2.2. Оснащение лабораторий

##### Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

- микроскопы;
- коллекция микроорганизмов;
- стерильные боксы;
- измерительное оборудование: весы, pH-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
- оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

##### Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
- комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
- комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
- комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

##### Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»

- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
- измерительное оборудование: весы, pH-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
- микроскоп;
- оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
- раздаточный и дидактический материал;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

#### 6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать

возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.1.3. При организации и проведении практической подготовки для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху следует соблюдать следующие рекомендации:

На учебных занятиях (по мере необходимости):

- использование средств программного и методического обеспечения образовательного процесса, которые увеличивают наглядность обучения и активизируют использование всех доступных видов коммуникации;
- дублирование звуковой справочной информации различной визуальной наглядностью;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала: схемы, таблицы, графики, опорные конспекты, раздаточный материал;
- деление изучаемого материала на небольшие блоки;
- обеспечение работы со зрительными образами;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма) на основе зрительного восприятия лица говорящего;
- использование технологии активизации речевой деятельности: соблюдение режима слухозрительного восприятия речи, который включает в себя использование различных видов коммуникации; перевод письменной речи в устную и наоборот; использование специальных программ;
- использование технологии индивидуализации обучения: учет темпов работы и утомляемости, предоставление дополнительных консультаций.

На практике в профессиональной образовательной организации и у работодателя (по мере необходимости):

50

- расстановка оборудования и мебели должна обеспечивать безопасность и комфортность труда, не создавать помех для подхода, пользования, передвижения;
- оборудование, технические устройства должны иметь устойчивые безопасные конструкции, прочную установку и фиксацию, простой способ пользования;
- расположение полок на уровне плеч и не выше человеческого роста; столы и стулья должны быть оборудованы регулируемыми по высоте механизмами и др.;
- должно быть обеспечено звукоусиливающей аппаратурой, визуальными индикаторами, которые преобразуют звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку для ориентировки лиц с нарушениями слуха;
- оборудование ограждения движущихся механизмов, лестничных пролетов и других опасных зон в соответствии с действующими требованиями стандартов системы безопасности труда.

Территория ПОО, профильного предприятия/ организации должна быть:

- оснащена системой ориентиров и визуальной информации и предупреждения о возможных источниках опасности и препятствиях;
- текстовая информация должна быть максимально краткой;
- ориентиры-указатели направления движения – однотипные для всего здания;
- размеры указателей и знаков должны обеспечить непрерывность и адекватность информации.

6.1.4. На завершающем этапе профессионального образования может быть организована производственная адаптационная практическая подготовка со следующими задачами:

- овладения обучающимися с инвалидностью и (или) ограниченными возможностями здоровья профессиональной деятельностью на конкретном рабочем месте возможного постоянного трудоустройства;



- приобретения обучающимися опыта самостоятельной трудовой деятельности, социальной интеграции в профессиональной среде;
- индивидуализации рабочего места обучающемуся с инвалидностью для последующего рационального трудоустройства.

Производственно-адаптационная практическая подготовка проводится как специально организованная работа обучающихся с инвалидностью в режиме неполной занятости на месте возможного трудоустройства и носит индивидуальный характер.

6.1.5. Противопоказаниями к прохождению практической подготовки лицами с нарушениями слуха являются: неблагоприятный микроклимат, повышенная влажность воздуха, условия низкого или высокого атмосферного давления; работа в горячих цехах, на высоте, под землей, на производствах с воздействием мощного производственного шума, вибрации, ультразвука, инфразвука, ионизирующего и неионизирующего излучения; работа, требующая повышенного внимания и напряжения, высокий темп труда; выраженные статические и динамические нагрузки, работу на высоте и др.

6.1.6. Минимально необходимый для реализации ОП СПО примерный перечень материально-технического обеспечения и примерный перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по слуху должны быть обеспечены печатными и (или) электронными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся:

Учебные и информационные ресурсы:

- учебники в электронном и печатном варианте;
- учебные пособия, материалы для самостоятельной работы в печатной форме или в форме электронного документа;
- программы виртуальных лабораторных работ.

Учебные материалы

- в видеоформате;
- с сурдопереводом или субтитрами.

Система поддержки учебного процесса образовательной организации, функционирующая на программной образовательной платформе

Электронные образовательные ресурсы:

- мультимедийные ресурсы;
- сервис видеоконференций;
- программное обеспечение для текстовой, голосовой и видеосвязи;
- периодические издания в электронном и печатном варианте.

6.1.7. Требования к материально-техническому обеспечению образовательного процесса

6.1.7.1. Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с нарушениями слуха

Для слабослышащих обучающихся использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в процессе обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, должна быть оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, документ-камерой, мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

Примерный перечень специальных технических средств и программного обеспечения для обучения студентов с нарушениями слуха:

- мобильный радиокласс или мобильный радиокласс на основе FM-системы,
- акустическая система (система свободного звукового поля),
- информационная индукционная система.

Рекомендуемый комплект оснащения учебной аудитории, в которой обучаются студенты с нарушением слуха: радиокласс, аудиотехника (акустический усилитель и колонки), видеотехника (мультимедийный проектор, телевизор), электронная доска, документ-камера.

## **6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## **6.3. Кадровые условия реализации примерной адаптированной образовательной программы**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в п.4.5. соответствующего ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 06 Связь, информационные и коммуникационные технологии, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 06 Связь, информационные и коммуникационные технологии, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Все преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов профессионального учебного цикла, должны иметь опыт профессиональной деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

Руководящие и педагогические работники ПОО проходят стажировку и/или обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по вопросам инклюзивного образования в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с технологическими, методическими и психологическими аспектами обучения, учитывать специфические особенности обучения, в зависимости от имеющихся у обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов. Преподаватели, участвующие в реализации АОП СПО, должны иметь следующие необходимые знания:

- об особенностях психофизического развития обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;
- в области методик, технологий, подходов в организации образовательного процесса для обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;
- о специфическом инструментарии и возможностях, позволяющих технически осуществлять процесс обучения.

С целью комплексного сопровождения образовательного процесса для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, в рамках реализации ПАОП СПО привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, тьюторы, ассистенты, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, педагоги-дефектологи и другие специалисты<sup>7</sup>.

Инструктор по физической культуре<sup>8</sup> (адаптивной физической культуре) определяет содержание занятий физической культурой с учетом возраста, подготовленности, индивидуальных и психофизических особенностей и интересов обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, ведет работу по овладению ими навыками и техникой выполнения физических упражнений, формирует их нравственно-волевые качества.

Порядок работы специалистов по сопровождению обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов в рамках реализации адаптированной образовательной программы определяется в локальном акте ПОО.

К кадровому обеспечению проведения практической подготовки предъявляются особые требования: для сопровождения обучающихся с инвалидностью при прохождении аттестаций в процессе практической подготовки возможно привлечение ассистента (помощника), специалиста по специальным техническим и программным средствам, социального педагога, психолога, тифлопедагога, тифлосурдопереводчика и других специалистов. Для комплексного сопровождения обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ при прохождении практик из числа сотрудников ПОО при необходимости назначаются тьюторы.

При необходимости в штат профессиональных образовательных организаций вводятся должности сурдопедагога, сурдопереводчика для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением слуха;

Задачи сурдопедагога в профессиональной образовательной организации - обучение и развитие обучающихся с нарушениями органа слуха и осуществление деятельности по сопровождению процесса их обучения в профессиональной образовательной организации.

Главная задача сурдопереводчика - способствовать полноценному участию глухих и слабослышащих обучающихся в учебной и внеучебной деятельности профессиональной образовательной организации. Сурдопереводчик гарантирует обучающимся равный доступ к информации во время занятий.

<sup>7</sup> Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022)

<sup>8</sup> Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 № 761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»

#### **6.4. Примерные расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

К финансовым условиям реализации АОП СПО относится исполнение расходных обязательств, обеспечивающих конституционное право обучающихся из числа лиц с ОВЗ и/или детей-инвалидов и инвалидов, на получение среднего профессионального образования. Бюджетные средства расходуются в соответствии с планом финансово-хозяйственной деятельности ПОО. Объем действующих расходных обязательств отражается в задании Учредителя (регионального органа исполнительной власти в сфере образования) по оказанию государственных (муниципальных) образовательных услуг в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

#### **6.5. Требования к организации текущего контроля и промежуточной аттестации**

Текущий контроль успеваемости осуществляется для обучающихся с инвалидностью или с ограниченными возможностями здоровья по слуху в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с инвалидностью и /или с ограниченными возможностями здоровья по слуху имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации для слушателей с инвалидностью и /или с ограниченными возможностями здоровья по слуху устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету/ комплексному экзамену, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на дифференцированном зачете. При необходимости для обучающихся с инвалидностью и /или с ограниченными возможностями здоровья по слуху промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала.

Все виды аттестации для обучающихся с инвалидностью и/или с ограниченными возможностями здоровья по слуху устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и обеспечиваются созданием (при необходимости) специальных условий для успешного прохождения процедуры аттестации. Специальные условия могут включать в себя:

- предоставление в доступной форме (устно, в письменной форме, в письменной форме шрифтом Брайля, устно с использованием услуг тифлосурдопереводчика) инструкции по порядку проведения процедуры оценивания;
- представление в доступной форме заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом или с использованием мультимедийных средств вместе с устройствами оптического сканирования), в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием синхронного перевода переводчика РЖЯ);
- предоставление возможности ответить на задания в доступной форме (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере или с использованием мультимедийных средств вместе с устройствами оптического сканирования), с использованием услуг ассистента, устно);
- предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене;
- установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации;
- использование помощи сотрудников, прошедших инструктирование или обучение, компетентных в адаптации информации для инвалидов по слуху;
- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- объяснение нового материала и проведение практических занятий с учетом индивидуальных особенностей обучающихся;
- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;
- предоставление права выбора задания для самостоятельной работы;
- предоставление услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект тифлосурдопереводчика (специалиста колледжа (при наличии в штате) либо специалиста по договору (в случае необходимости));
- предоставление перерыва для приема лекарств или дополнительного отдыха.

В ПОО создаются оценочные материалы, адаптированные для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, позволяющие оценить результаты обучения и уровень сформированности всех компетенций, предусмотренных ПАОП СПО.

Образовательная организация самостоятельно определяет требования к процедуре проведения промежуточной аттестации и ГИА с учетом особенностей ее проведения, в том числе для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, и может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий<sup>9</sup>.

Форма проведения текущего контроля и ГИА для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Обучающийся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов имеет право по желанию перейти на обучение по индивидуальному учебному плану. В таких случаях преподаватель производит перераспределение часов по дисциплине, текущей, промежуточной и итоговой аттестации.

<sup>9</sup>Письмо Минпросвещения России от 31.01.2022 № ДГ-245/06 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»)

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов устанавливаются ПОО самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Формы организации текущего контроля рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах ПОО, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении 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) и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов осуществляется в форме зачетов, экзаменов и иных форм контроля. Форма и срок проведения промежуточной аттестации для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответов. Возможно установление ПОО индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов.

При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, в письменной форме шрифтом Брайля, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

доступная форма представления заданий оценочных материалов (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в печатной форме шрифтом Брайля (или с использованием мультимедийных средств вместе с устройствами оптического сканирования), в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием синхронного перевода переводчиком РЖЯ);

доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, письменно шрифтом Брайля (или с использованием мультимедийных средств вместе с устройствами оптического сканирования), с использованием услуг ассистента, устно).

Для осуществления процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации ПОО создаются специализированные оценочные материалы, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, позволяющие оценить учебные достижения, запланированные в адаптированной образовательной программе, и уровень сформированности компетенций.