

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

РАССМОТРЕНО
На Педагогическом совете

Протокол № 1
«29» августа 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБПОУ НСО «Новосибирский
лицей питания»
И.В.Киселева

«29» августа 2025 г.

**Адаптированная образовательная программа
для обучения лиц
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью
по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья
(очная форма обучения)**

Квалификация: аппаратчик-
оператор производства продуктов
питания из растительного сырья

2025 г.

Адаптированная образовательная программа обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.11.2022 №973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 19 декабря 2022 года, регистрационный № 71641) (далее – ФГОС СПО).

Организация разработчик: *Государственное
бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«Новосибирский лицей питания»*

Разработчики:

Павлова О.Н., зам.директора по УПР

Молодцова А.Б., зам.директора по УВР

Пивоварова О.И., ст. мастер

Хохлова В.Б., педагог-психолог

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании методического совета, протокол № ____ от _____

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	9
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	10
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы... ..	11
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	64
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	76
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	80
Раздел 8. Организация образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	82

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – АОП ППКРС) – образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц (Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ).

АОП ППКРС представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанный на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.11.2022 года №973 с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями. АОП - это комплекс документации, определяющий объем и содержание образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Целью программы является создание условий для: получения качественного профессионального образования, развития и формирования учебно-познавательного и творческого потенциала, социальной адаптации обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ.

Реализация адаптированной образовательной программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья ориентирована на решение **следующих задач:**

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

Образование обучающихся инвалидностью, с ОВЗ организовано инклюзивно. Инклюзивное образование – это обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Инклюзивное образование предполагает, что разнообразию потребностей обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ должна соответствовать образовательная среда, наиболее благоприятная для них. Все обучающиеся должны быть с самого начала включены в образовательную и социальную жизнь образовательной организации.

Адаптированная образовательная ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей,

иных компонентов, определяет объем и содержание образования по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

АОП ППКРС ежегодно актуализируется, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Основными пользователями АОП ППКРС являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения *лицей*;
- студенты с инвалидностью/ОВЗ, обучающиеся по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;
- администрация и коллективные органы управления *лицей*;
- абитуриенты и их родители (законные представители);
- работодатели.

Используемые определения и сокращения:

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

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

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

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

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

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

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

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

ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт

СПО – среднее профессиональное образование

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

УД – учебная дисциплина

ПМ – профессиональный модуль

ВПД – вид профессиональной деятельности

ПК – профессиональная компетенция

ОК – общая компетенция

МДК – междисциплинарный курс

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ГИА – государственная (итоговая) аттестация

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Нормативно-правовую основу разработки АОП ПССЗ по профессии 19.01.18

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья:

–Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

–Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

–Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 1297;

–Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

–Приказ Министерства образования и науки РФ № 1309 от 09.11.2015 г. «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и

предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

–Письмо Министерства образования РФ от 12.02.2016 года № ВК-270/07 «Об обеспечении условий для доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования»;

– Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

–Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022 г. № 763;

–Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 с изменениями и дополнениями;

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610-н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный №39023);

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597-н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный №38940);

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914-н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

–Требования к организации образовательного процесса для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДНО Министерства образования и науки Российской

Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281);

– Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.2015 г. № 06-830вн;

– «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования», разработанных Институтом развития профессионального образования от 01.03.2023 № 05-592.

Локальные нормативные акты, регулирующие инклюзивное образование:

- Положение об организации инклюзивного образования лиц с инвалидностью, лиц с ограниченными возможностями здоровья
- Положение о психолого-педагогическом сопровождении обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ

1.2. Требования к поступающему

Абитуриент, поступающий на обучение, должен иметь *указать уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС: основное общее образование*

Приём на обучение по АОП ППКРС проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением документов, удостоверяющих его личность, гражданство (оригинал или ксерокопия).

При поступлении на обучение по адаптированной программе подготовки специалистов среднего звена абитуриент должен предъявить:

- документ, удостоверяющий личность (копия);
 - документ об образовании (оригинал, копия).
- Документы, подтверждающие статус лица с инвалидностью:

- 1) справка об инвалидности;
- 2) индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида) (ИПРА).

Документ, подтверждающий статус лица с ограниченными возможностями здоровья

- заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) с рекомендацией для обучения по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

2.1. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 1 год 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 2952 часа.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2 Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Наименование вида деятельности: Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Виды деятельности по выбору	
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПМ.02н Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий
		для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение

		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства
		и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы

	коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений
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	Умения: описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности

		и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Навыки:
		Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
		Умения:
		Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Знания:
		Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Навыки:
		Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Умения:
		Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

	документацией Знания: Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Навыки: Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Умения: Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Знания: Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Навыки: Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Умения: Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических
ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	
ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	

	линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	Знания: Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки: Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	Знания: Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству

	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Навыки:
		Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Умения:
	ПК 2.3 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Навыки:
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Умения:
		Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции
		Знания:
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Навыки:
		Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Умения:
		Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции

	(хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	
	Знания:	
	Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
	Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (описатели)		Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны		ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций		ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих		ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личности и профессионального конструктивного «цифрового следа»		ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России		ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях		ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства		ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях		ЛР 9
Забывающий о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		ЛР 10

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенных субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14
Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания, определенных ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 15
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 16
Готовый к профессиональной конкуренции	ЛР 17
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 18
Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания, определенных субъектами образовательного процесса	
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 19
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 20

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
5.1. Учебный план по профессии 19.01.18. Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1358	36	0	10	72	0	396	1872
II курс	714	252	396	42	36	36	72	1548
Всего	2072	288	396	52	108	36	468	3420

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузки						
				ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Нагрузки во взаимодействии с преподавателем		Консультации	Промежуточная аттестация	I курс			II курс			
		Зачеты	Экзамены			Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Теоретическое обучение											Лаборат. и практ. занятия
							8	9												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16					
ОД.00	Общеобразовательный учебный цикл	10ДЗ/13	3Э	1476	32	1404	620	784	0	22	18	446	710	208	40					
ОД.01	Обязательные общеобразовательные дисциплины	10ДЗ	3Э	1408	32*	1368	584	784	0	22	18	410	710	208	40					
ОД.01	Русский язык		2Э	80		72	38	34		2	6	20	52							
ОД.02	Литература	2ДЗ		132		130	96	34		2		40	90							
ОД.03	История	2ДЗ		92		90	60	30		2		32	58							
ОД.04	Обществознание	3ДЗ		74		72	62	10		2			28	44						
ОД.05	География	2ДЗ		72		72	28	44					30	42						
ОД.06	Иностранный язык	2ДЗ		94		92	0	92		2		32	26	34						
ОД.07	Математика		2Э	240		232	56	176		2	6	118	114							
ОД.08	Информатика	1ДЗ		126		124	38	86		2		50	74							
ОД.09	Физическая культура	2ДЗ		82		82	2	80				32	50							
ОД.10	ОБЗР	1ДЗ		70		68	20	48		2		28	40							
ОД.11	Физика	3ДЗ		114		112	52	56		2			62	50						
ОД.12	Химия		2Э	152		144	90	54		2	6	58	86							
ОД.13	Биология	3ДЗ		80		78	42	40		2			-	38	40					
ОД.02	Образовательные дисциплины по выбору ОО	13	0	68	32	36	36		0	0	32	36	0	0	0					
ОД.14	Россия – моя история	3		36		36	36	0				36								

Перечень специальных помещений

№	Наименование
Кабинеты	
1	Социально-гуманитарных дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологического оборудования
5	Иностранного языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Организации производства
Лаборатории	
1	Технологическое оборудование отрасли
2	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актный зал

5.2 Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план образовательной программы по профессии среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский лицей питания» разработан на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022 г. № 973, зарегистрированного Министерством юстиции от 19 декабря 2022 г. рег. № 71641, 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;
- проекта примерной основной образовательной программы 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья ;
- Профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н, зарегистрированного в Минюсте России от 21 сентября 2015 г. № 38940;
- Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12. 2015 г. № 914н, зарегистрированного в Минюсте России от 25.12.2015 г. № 40270;
- Устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
- на основе методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным

профессиям и специальностям (ТОП-50), разработанных Центром профессионального образования ФГАУ ФИРО;

- письма «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования», разработанных Институтом развития профессионального образования от 01.03.2023 № 05-592.

5.3 Организация учебного процесса и режим занятий

- продолжительность учебной недели – шестидневная (36 часов);
- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между уроками в пределах одной пары – 5 минут, перерыв между парами составляет не менее 10 минут;

- текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий¹ или в режиме тренировочного тестирования;

- учебная практика проводится в объеме 8 недель (288 часов) в несколько периодов при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией – 2 недели (72 часа),

ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями – 6 недель (216 часов);

- производственная практика организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 11 недель (396 часов), проводится концентрировано при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией – 4 недели (144 часа),

ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями – 7 недель (252 часа);

- аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций;

- промежуточная аттестация организуется следующим образом: зачеты и дифференцированные зачёты проводятся за счет учебного времени,

¹ Индивидуальное домашнее задание (ИДЗ) – традиционная форма организации самостоятельной работы с целью проверки результатов самообучения. В зависимости от содержания, ИДЗ может представлять собой графическую, расчетную, расчетно-графическую работу, а также реферат, аналитический обзор, эссе и т. п.

выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии, экзамен по профессиональному модулю проводится по завершению освоения всех элементов: междисциплинарных курсов и практик;

- количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, количество зачётов -10 (в указанное количество не входят зачеты по физической культуре);

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по завершению всего срока теоретического и практического обучения в форме проведения демонстрационного экзамена. На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится 1 неделя (36 часов).

5.4 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Дисциплины общеобразовательной подготовки.

Профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья относится к укрупненной группе профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, профиль профессионального образования – естественнонаучный.

Обязательные общеобразовательные дисциплины:

1. Русский язык
2. Литература
3. История
4. Обществознание
5. География
6. Иностранный язык
7. Математика
8. Информатика
9. Физическая культура
10. Основы безопасности и защиты Родины
11. Физика
12. Химия
13. Биология

Образовательные дисциплины (по выбору образовательной организации):

14. Россия – моя история

4.4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть распределена следующим образом:

1. Увеличение объема образовательной нагрузки на общепрофессиональные дисциплины – 12 часов.

2. Увеличение объема времени образовательной нагрузки на профессиональные модули – 420 часов.

6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Кадровые условия реализации образовательной программы

6.1.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

На заседаниях Педагогического совета обсуждаются вопросы организации инклюзивного образования, определяются основные проблемы реализации инклюзии, намечаются пути их решения.

6.2 Организация практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

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

Для АОП ППКРС реализуются все виды практик, предусмотренные в ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Для инвалидов и лиц с ОВЗ форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации и абилитации инвалида (ИПРА), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами могут создаваться

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

Порядок проведения учебной и производственной практик: учебная и производственная практики проводятся рассредоточено в течение семестра и концентрированно на базе лицея и на предприятиях (учреждениях, организациях) по профилю профессии.

6.3. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
Организационно - педагогическое сопровождение образовательного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

Организационно - педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ включает следующие элементы:

- использование современных педагогических технологий,
- оптимальный режим учебных нагрузок,
- коррекционная направленность процесса,
- учет индивидуальных особенностей обучающегося с инвалидностью, с ОВЗ,
- оздоровительный и охранительный режим,
- укрепление физического и психического здоровья,
- соблюдение комфортного психоэмоционального режима,
- профилактика физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся,
- соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм,
- участие всех обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, независимо от степени выраженности нарушений их развития, в воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях,
- контроль за успеваемостью, посещаемостью занятий обучающимися с инвалидностью, с ОВЗ на постоянной основе,
- индивидуальные консультации преподавателей,
- инструктажи педагогического состава, инструктивно-методические совещания,
- волонтерское сопровождение обучающихся в образовательном процессе,
- использование в образовательном процессе специализированных средств обучения.

Применяются специальные приемы и методы обучения:

- индивидуализация заданий;
- дублирование инструкции по выполнению задания;
- поэтапное разъяснение;
- выделение ключевых слов;
- акцентирование внимания на цели задания;
- адаптация текстов;
- альтернативные способы проверки заданий с использованием тестов;
- использование лично-ориентированных технологий обучения;
- обеспечение возможности обращения за помощью в процессе учебы.

Психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса

инвалидов и лиц с ОВЗ

Направления работы по обеспечению психолого-педагогического сопровождения:

1. Формирование нормативно-правовой базы федерального, регионального, локального уровней.
2. Аналитико-диагностическая деятельность.
3. Индивидуальное консультирование.
4. Психокоррекционная и развивающая деятельность (индивидуальная и групповая).
5. Психологическое просвещение и консультирование.
6. Профилактика.
7. Научно – методическая деятельность.
8. Организация деятельности психолого-педагогического консилиума (плановые, в начале учебного года, по заявке).

В начале учебного года организуется и проводится плановый Педсовет. Цель – ознакомить педагогов с особенностями состояния здоровья студентов, рекомендациями ИПРА, МСЭ, рекомендациями по организации образовательного процесса.

- педагогу-психологу передать имеющиеся у него знания об обучающемся или группе всем субъектам образовательного процесса,
- педагогам стать наблюдательнее и объективнее в оценке различных сторон обучения и поведения обучающихся;
- педагогическому коллективу выработать общий язык обсуждения тех или иных проблем, предоставляя опыт коллективной деятельности;
- объединить усилия всех субъектов образовательного процесса, заинтересованных в успешном обучении и полноценном развитии обучающихся;
- разработать программу индивидуального развития обучающегося, группы; разработать меры по оказанию всесторонней помощи проблемному обучающемуся или группе. социально-педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ

Направления работы:

1. Сбор сведений, систематический учет обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, ведение личных дел данной категории обучающихся.
2. Формирование портфолио студентов с инвалидностью, с ОВЗ.
3. Социальная защита и поддержка (назначение социальной стипендии, оказание материальной помощи и др.).
4. Индивидуальное консультирование.

Работа организационно – педагогического, психолого-педагогического, социально-педагогического сопровождения обеспечивается взаимодействием специалистов и педагогов:

- педагог-психолог;
- социальный педагог;
- куратор;
- преподаватель,
- мастер производственного обучения;
- медицинский работник.

Для обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ установлен особый порядок усвоения

учебной дисциплины «**Физическая культура**».

В лицее созданы условия для проявления творческой инициативы и духовно – нравственного развития студентов, в том числе студентов с инвалидностью, с ОВЗ. Цель, задачи, мероприятия определяются Программой воспитания и календарным планом воспитательной работы.

В лицее организовано **волонтерское сопровождение** обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ.

Направления волонтерского сопровождения обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ:

1. *Сопровождение в образовательном процессе.*
2. *Сопровождение соревнований.*
3. *Сопровождение спортивных праздников, мероприятий.*
4. *Сопровождение тренировочного процесса.*
5. *Сопровождение культурно – досуговых мероприятий.*

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу (письменная экзаменационная работа) или сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.4. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Оценка качества освоения АОП ПССЗ для обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся в соответствии с локальными нормативными актами лица.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации обучающихся с инвалидностью, с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются лицом самостоятельно с учетом ограничений здоровья по каждой дисциплине и профессиональному модулю и доводятся до сведения обучающихся.

Для обучающегося с инвалидностью, с ОВЗ проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля 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.

Содержание текущего контроля, промежуточной аттестации, критерии оценивания определены локальным актом «Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации».

Для аттестации обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем, мастером п/о в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных и домашних заданий, а также 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 (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточный контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов и/или экзаменов.

Для подготовки к экзамену могут проводиться консультации по экзаменационным вопросам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации. Расписание консультаций и экзаменов составляется заведующим учебной частью, согласовывается с заместителем директора по УПР, утверждается директором и доводится до сведения обучающихся и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала экзаменов.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидностью, с ОВЗ 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 зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление лицеем индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с инвалидностью, с ОВЗ.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого определяются контрольные точки по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются лицеем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются лицеем после предварительного положительного заключения работодателей.

В лицее применяется пятибалльная и зачётная система оценок.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен, т.е. проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности; итогом проверки является решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Проведение ГИА

Государственная итоговая аттестация выпускников (ГИА), завершающих обучение по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме. ГИА представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников на основе требований ФГОС и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ГИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ГИА. В специальные условия могут входить: увеличение времени для выполнения задания демонстрационного экзамена, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссией);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей.

Раздел 8. Организация образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья осуществляется в лицее с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения профессионального образования студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья лицей обеспечивает социальное сопровождение, адаптацию дисциплины «Физическая культура» для обучающихся с различными видами нарушений.

Проводится плановая работа по направлениям:

- выполнение плана по реализации индивидуальной программы реабилитации студентов с инвалидностью;

- адаптация официального сайта в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся с учётом ограничений здоровья;
- использование методов обучения, исходя из их доступности;
- обеспечение для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата возможностей беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовую, туалетные и другие помещения;
- выбор мест прохождения практики с учётом их доступности;
- правовое консультирование обучающихся.

В штате лицея имеется должность социального педагога, педагога-психолога, осуществляющих мероприятия по адаптации.

Педагогические работники проходят курсы повышения квалификации педагогов, направленных на повышение компетентности в области сопровождения и оценки индивидуального прогресса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.

Особенности реализации образовательного процесса

Категория обучающихся с ОВЗ - глухие

Специфика обучения лиц, относящихся к категории «глухие»:

- развитие познавательного потенциала путем усвоения нового через знак (т.е. письменную речь);
- использование элементов информационных технологий;
- *обеспечение получения информации с использованием русского жестового языка;*
- соблюдение слухоречевого режима на каждом занятии;
- сочетание всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица и с руки говорящего), жестового языка;
- применение опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с лекционным материалом и обращают внимание на незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- фиксация на артикуляции выступающего – говорение громче и четче, подбирая подходящий уровень;
- использования дополнительных приемов для повышения эффективности запоминания материала;
- дополнительное объяснение некоторых основных понятий изучаемого материала с использованием наглядного материала, видеоматериалов;
- использование элементов дистанционных технологий;
- *дублирование справочной информации о расписании учебных занятий: электронно-информационный терминал, адаптированный для людей с инвалидностью (при наличии);*
- *обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (вписать имеющиеся технические средства, например:*
а) радиокласс – оборудование для обучающихся с нарушением слуха,

- б) документ камера - оборудование для увеличения и отображения на экране компьютера изображений, печатного текста,*
- в) система «Диалог» - оборудование для воспроизведения звука глухонемыми обучающимися)*

В процессе обучения должны использоваться:

- опорные конспекты, схемы, придающие упрощенный схематический вид изучаемым понятиям;
- видеоинформация;
- анимация с гиперссылками для изображения различных динамических моделей, не поддающихся видеозаписи.

Категория обучающихся с ОВЗ - слабослышащие, позднооглохшие

Специфика обучения лиц, относящихся к категории «слабослышащие, позднооглохшие»:

- развитие познавательного потенциала путем усвоения нового через знак (т.е. письменную речь);
- использование элементов информационных технологий;
- соблюдение слухоречевого режима на каждом занятии;
- дублирование справочной информации о расписании учебных занятий визуальной: электронно-информационный терминал, адаптированный для людей с инвалидностью;
- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (вписать имеющиеся технические средства, например:
 - а) радиокласс – оборудование для обучающихся с нарушением слуха,*
 - б) документ камера - оборудование для увеличения и отображения на экране компьютера изображений, печатного текста,*
 - в) система «Диалог» - оборудование для воспроизведения звука глухонемыми обучающимися),*
- обеспечение получения информации с использованием русского жестового языка;
- сочетание всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, дактилирования, зрительного восприятия с лица и с руки говорящего), жестового языка;
- применение опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с лекционным материалом и обращают внимание на незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- фиксация на артикуляции педагога – речь громче и четче, подбирая подходящий уровень;
- дополнительное объяснение некоторых основных понятий изучаемого материала с использованием наглядного материала, видеоматериалов;
- использование ресурса электронно-информационного терминала, адаптированного для людей с инвалидностью: выход с систему Интернет, использование электронных образовательных ресурсов, в том числе сайта колледжа, «Дневник.ру» и др., вывод на экран фото-, видео-материалов, текстовой информации и т.д.

В процессе обучения должны использоваться:

- опорные конспекты, схемы, придающие упрощенный схематический вид изучаемым понятиям;
- видеоинформация, сопровождаемая текстовой бегущей строкой;
- анимация с гиперссылками для изображения различных динамических моделей, не поддающихся видеозаписи;
- программное обеспечение, установленное на ноутбук: Microsoft Office Professional 2016 г.; Windows 10 Professional.

Категория обучающихся с ОВЗ - слабовидящие

Специфика обучения слабовидящих студентов:

- соблюдение режима зрительной нагрузки при работе с техническими средствами обучения;
- *дублирование справочной информации о расписании учебных занятий визуальной: электронно-информационный терминал, адаптированный для людей с инвалидностью (при его наличии);*
- *использование технических средств (вписать имеющиеся технические средства, например:*
 - а) документ камера - оборудование для увеличения и отображения на экране компьютера изображений, печатного текста,*
 - б) видеоувеличитель портативный,*
 - в) система «Диалог» - оборудование для воспроизведения звука глухонемыми обучающимися,*
 - г) портативное устройство для звукового воспроизведения печатного текста.*
- использование ресурса электронно-информационного терминала, адаптированного для людей с инвалидностью: выход с систему Интернет, использование электронных образовательных ресурсов, в том числе сайта колледжа, «Дневник.ру» и др., вывод на экран фото-, видео-материалов, текстовой информации и т.д.;
- предоставление места для хранения индивидуальных тифлотехнических и оптических средств;
- представление информации исходя из специфики слабовидящего: крупный шрифт (16 – 18 размер), дисковый накопитель (для чтения с помощью компьютера со звуковой программой), аудиофайлы;

В процессе обучения слабовидящих должны использоваться:

- индивидуальные дидактические материалы и наглядные пособия, выполненные с учетом индивидуальных зрительных возможностей слабовидящих обучающихся;
- *программное обеспечение, установленное на ноутбук: Microsoft Office Professional 2016 г.; Windows 10 Professional.*

Категория обучающихся с ОВЗ – с нарушением опорно-двигательного аппарата

Специфика обучения лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- использование функциональных возможностей сохранных анализаторов и компенсаторного потенциала (тактильного, зрительного, слухового) при усвоении учебного материала;
- учёт объема и формы выполнения устных и письменных работ, темпа работы;
- использование технических средств: комплект оборудования для обучающихся с поражением опорно-двигательного аппарата – *вписать имеющиеся технические средства, например: специализированная компьютерная клавиатура, джойстик компьютерный с беспроводной связью;*
- дублирование справочной информации о расписании учебных занятий визуальной: электронно-информационный терминал, адаптированный для людей с инвалидностью (при его наличии);
- использование ресурса электронно-информационного терминала, адаптированного для людей с инвалидностью: выход с систему Интернет, использование электронных образовательных ресурсов, в том числе сайта колледжа, «Дневник.ру» и др., вывод на экран фото-, видео-материалов, текстовой информации и т.д.;
- использование наглядного материала, обучающих видеоматериалов, методов, активизирующих познавательную деятельность, специальные методы формирования графо-моторных навыков, развивающие устную и письменную речь;
- использование специальных методов, приёмов и средств обучения (в том числе компьютерных технологий), обеспечивающих реализацию «обходных путей» обучения;
- разработка материалов с детализацией в форме алгоритмов для конкретизации действий при самостоятельной работе;
- дублирование звуковых сообщений зрительными с целью получения информации в полном объеме;
- использование вербальных и невербальных средств коммуникации.

Вспомогательные средства невербальной (неречевой) коммуникации:

- специально подобранные предметы,
- графические / печатные изображения (тематические наборы фотографий, рисунков, пиктограмм и др.),
- дидактические средства с применением видеотехники, проекционного оборудования, интернет - ресурсов и печатных материалов, электронные средства (персональный компьютер с соответствующим программным обеспечением);
 - *программное обеспечение, установленное на ноутбук: Microsoft Office Professional 2016 г.; Windows 10 Professional.*

При общении с человеком в инвалидной коляске соблюдаются соответствующие нормы взаимодействия: ориентированность глаз на одном уровне, признание коляски неприкосновенным частным пространством, оказание помощи после согласия её принять и т.д.