ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Акт согласования
от 03 марта 2020 г.
ИП Радаева Е.В.
кафе «Настроение»

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора ГБПОУ «ТСЭК»
от 17 марта 2020 г. № 08-01/64/2

СВЕДЕНИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ

Приказ директора ГБПОУ «ТСЭК»
от «11 » июня 2021г. №08-01/154
Приказ директора ГБПОУ «ТСЭК»
от «___» ____2022 г. №_____

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии 19.01.04 Пекарь

на базе основного общего образования

Форма обучения – очная
Нормативный срок подготовки - 2 г. 10 мес.
Квалификация выпускника - пекарь, кондитер

UnstructuredName=6322002469-632401001-000617862036, E=vep@tcek.ru, ИНН=006322002469, СНИЛС=00617862036, ОГРН=1036301053931, T=Директор, O=" ГБПОУ ""ТСЭК""", STREET="УЛ МУРЫСЕВА, ДОМ 61", L=Тольятти, S=63 Самарская область, C=RU, G=Любовь Валерьевна, SN=Васильева, CN="ГБПОУ ""ТСЭК"""
00c71058eecf4a4985

Тольятти, 2020

Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации . № 799 от 02.08.2013, (зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.2013 г. № 29657) – в редакции приказа № 390 от 09.04.2015.

Разработчики:

Писяева Любовь Михайловна, заведующий отделением социально-правовой сферы и пожарной безопасности;

Фирсова Л.В., методист, кандидат педагогических наук, преподаватель высшей квалификационной категории;

Назарова Любовь Владимировна, преподаватель

Пивкина Юлия Михайловна, преподаватель высшей квалификационной категории.

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

1	Общие положения
1.1	Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
1.2	Нормативный срок освоения программы
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности
2.2	Виды профессиональной деятельности. Образовательные результаты (профессиональные и общие компетенции)
2.3	Специальные требования
2.3.1	Использование вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена
2.3.2	Реализация профессионального модуля по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
3	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
3.1	Учебный план
3.2	Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
3.3	Календарно-тематические планы дисциплин, профессиональных модулей
3.4	Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей
3.5	Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию учебной и производственной практик
4	Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена
5.	Организация контроля и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена
5.1	Контроль и оценка достижений обучающихся
5.2	Порядок проведения государственной итоговой аттестации
5.3	Фонды оценочных средств
6.	Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию студентов
7.	Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь – комплекс нормативно-методической, учебно-планирующей, учебно-методической документации и оценочных материалов, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.04 Пекарь.

1.1 НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) составляют:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действ. редакции);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02.08.2013, (зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.2013 г. № 29657) – в редакции приказа № 390 от 09.04.2015;

– Приказа Министерства труда и социальной защиты населения Российской Федерации от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

– Приказа Министерства труда и социальной защиты населения Российской Федерации от 29 апреля 2013 г. № 170н «Об утверждении методических рекомендация по разработке профессионального стандарта»;

- Инструктивно-методического письма Министерства образования и науки Российской Федерации «Об актуализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований профессиональных стандартов и о промежуточной аттестации обучающихся в рамках региональной системы квалификаций аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения» от 20 апреля 2015 г. № ДЛ-11/06вн;

- Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н (зарегистрировано в Минюсте РФ 25.12.2015г. № 40270);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изм. и доп. от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.);

–Приказа Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»

–Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (с изм. и доп. от 22 января, 15 декабря 2014 г.);

–Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изм. и доп. от 18 августа 2016 г.);

–Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 (в ред. от 31.01.2014);

–Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.11.2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

–Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134;

–Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего

профессионального образования, направленных письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12–696;

–Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, направленных письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 г. № 06-259;

–Методических рекомендаций по актуализации действующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования с учетом принимаемых профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки Российской Федерации 20 апреля 2015 г. № ДЛ-11/06вн;

–Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования ФГАУ «Федеральный институт развития образования», 2011 г.;

–Уточнений рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;

–Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

–Концепции вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области, одобренной коллегией министерства образования и науки Самарской области, распоряжение от 30 июня 2010 г. № 2/3;

–Инструктивно-методического письма «Об актуализации программ среднего профессионального образования с учетом требований профессиональных стандартов и о промежуточной аттестации обучающихся в рамках региональной системы

квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения», направленного министерством образования и науки Самарской области 11 мая 2016 г. №16/1258;

–Письма «Результаты экспертизы учебных планов образовательных программ среднего профессионального образования профессиональных образовательных организация Самарской области (первый этап)», направленного министерством образования и науки Самарской области 24 мая 2016 г. № 16/1420;

–Письма «Результаты экспертизы учебных планов образовательных программ среднего профессионального образования профессиональных образовательных организация Самарской области (второй этап)», направленного министерством образования и науки Самарской области 26 октября 2016 г. № 16/3219;

- Устава ГБПОУ «ТСЭК»;
- Локальных актов ГБПОУ «ТСЭК», регламентирующих реализацию ФГОС СПО.

1.2. НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь по очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Наименование квалификации базовой подготовки – пекарь, кондитер.

Трудоемкость ППКРС

Обучение по учебным циклам	77 недель
Учебная практика	39 недель
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация:	2 недели
- защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)	
Каникулы	24 недели
Всего	147 недель

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

2.1 ОБЛАСТЬ И ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

− основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

− технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

− рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

− технологическое оборудование хлебопекарного производства.

2.2 ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ)

Виды профессиональной деятельности (ВПД) и профессиональные компетенции (ПК)

Код ВПД и ПК	Наименование результата обучения (ПК)
ВПД 1 Размножение и выращивание дрожжей	
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ВПД 2 Приготовление теста	
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ВПД 3 Разделка теста	
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью

	тестоделительных машин.
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4	Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ВПД 4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ВПД 5 Укладка и упаковка готовой продукции	
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Общие компетенции

Код ОК	Наименование результата обучения (ОК)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.3 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.3.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Распределение вариативной части учебного плана ОПОП по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов	Обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, макс. уч. нагр., часов / в т.ч. уч. зан., часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, макс. уч. нагр., часов / в т.ч. уч. зан., часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОП.00	134/96	156/104	-	156/104
П.00	650/440	60/40	60/40	-
ФК.00	80/40	-	-	-
Вариативная часть	216/144	216/144	60/40	156/104

Распределение часов вариативной части по дисциплинам и междисциплинарным курсам, а также обоснование необходимости их введения представлено в таблице:

Индексы дисциплин и/или МДК вариативной части	Наименование дисциплин и/или МДК вариативной части	Кол-во часов учебной нагрузки по УП, макс. уч. нагр., часов / в т.ч. уч. зан., часов	Краткое обоснование необходимости их введения
ОП.04	Общие компетенции профессионала (по уровням)	54/36	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ППССЗ (Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010года №2/3) с

			целью преемственного развития общих компетенций выпускников в условиях перехода «общеобразовательная школа-учреждение СПО»
ОП.05	Рынок труда и профессиональная карьера	9/6	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ППССЗ (Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010года №2/3) с целью преемственного развития общих компетенций выпускников в условиях перехода «общеобразовательная школа-учреждение СПО»
ОП.07	Основы предпринимательства	36/24	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ППССЗ (Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010года №2/3) с целью преемственного развития общих компетенций выпускников в условиях перехода «общеобразовательная школа-учреждение СПО»

ОП.06.01	Организация хлебопекарного и кондитерского производства	57/38	Введение дисциплины в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914
ОП.06.02	Сырье и материалы хлебопекрного производства		
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба и хлебобулочных изделий, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	30/20	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры хлебобулочных изделий -Презентация и продажа хлебобулочных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	30/20	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры хлебобулочных изделий -Презентация и продажа хлебобулочных изделий

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план очной формы обучения разработан для обучающихся на базе основного общего образования.

Учебный план включает в себя:

- сводные данные по бюджету времени;
- план учебного процесса;
- календарный график учебного процесса;
- пояснительную записку;
- перечень кабинетов, лабораторий и других помещений.

Распределение часов на вариативную часть учебного плана основывается на актах согласования с ИП Радаева Е.В. кафе «Настроение»

3.2 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик разработаны на основе ФГОС СПО, рассмотрены и одобрены на заседании преподавателей отделения специальностей правовой сферы и пожарной безопасности, утверждены директором колледжа.

Перечень рабочих программ дисциплин общеобразовательного цикла

(Комплект рабочих программ по общеобразовательной подготовке находится в папке «РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ. Общеобразовательные учебные дисциплины по профессии 19.01.04 Пекарь .

Срок начала реализации: 2020 год»)

Индекс	**Наименование дисциплин**
ОУП.00	**Общие учебные предметы**
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности

Индекс	Наименование дисциплин
ОУП.08	Астрономия
ОУП.00	**Учебные предметы по выбору образовательной организации**
ОУП.09	Химия
ОУП.10	Биология
ОУП.11	Экология
УП.00	**Дополнительные учебные предметы по выбору студентов**
ОУП.12.01	Информатика
ОУП.12.02	Основы прикладного искусства
*	Индивидуальный проект

Перечень рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла

(Комплект рабочих программ по дисциплинам цикла ППКРС находится в папке «РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ООП ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь. Срок начала реализации: 2020 год»)

Индекс	Наименование дисциплин
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Общие компетенции профессионала (по уровням)
ОП.05	Рынок труда и профессиональная карьера
ОП.06.01	Организация хлебопекарного и кондитерского производства
ОП.06.02	Сырье и материалы хлебопекрного производства
ОП.07	Основы предпринимательства

Перечень рабочих программ профессиональных модулей

(Комплект рабочих программ по профессиональным модулям ППКРС находится в папке «РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ООП ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь. Срок начала реализации: 2020 год»)

Индекс	Наименование профессиональных модулей
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей
ПМ.02	Приготовление теста
ПМ.03	Разделка теста
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции

Перечень рабочих программ цикла физическая культура

(Комплект рабочих программ по дисциплинам цикла ППКРС находится в папке «РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ООП ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь. Срок начала реализации: 2020 год»)

Индекс	**Наименование дисциплин**
ФК.00	Физическая культура

3.3. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ ДИСЦИПЛИН, МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ И ПРАКТИК

По всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и практикам ППКРС разработаны календарно-тематические планы (КТП). Комплект КТП находится в папке «Календарно-тематические планы по профессии 19.01.04 Пекарь. Срок начала реализации: 2020 год».

3.4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Учебно-методический комплекс для обучающихся по общеобразовательной подготовке

(Комплект учебно-методических и дидактических материалов, изданных в колледже, находится в папке «Учебно-методический комплекс по профессии 19.01.04 Пекарь)

Наименование дисциплины	Наличие инструкций по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров			Наличие УМК преподавателя	Наличие учебного пособия для обучающихся
	ЛР	ПЗ	семинары		
Русский язык		+		+	+
Литература		+		+	+
Иностранный язык		+		+	
Математика		+		+	+
История		+	+	+	+
Физическая культура		+		+	
Основы безопасности жизнедеятельности		+		+	

Астрономия		+		+	
Химия		+		+	
Биология		+		+	
Экология		+		+	
Информатика		+			
Основы прикладного искусства		+			
Индивидуальный проект		+			+

Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам общепрофессионального цикла

(Комплект учебно-методических и дидактических материалов, изданных в колледже, находится в папке «Учебно-методический комплекс по профессии 19.01.04 Пекарь»

Наименование дисциплины	Наличие инструкций по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров			Наличие УМК преподавателя	Наличие учебного пособия для обучающихся
	ЛР	ПЗ	семинары		
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		+		+	
Экономические и правовые основы производственной деятельности		+		+	+
Безопасность жизнедеятельности		+		+	+
Общие компетенции профессионала (по уровням)		+		+	+
Рынок труда и профессиональная карьера		+		+	+
Организация хлебопекарного и кондитерского производства		+		+	
Сырье и материалы хлебопекарного производства		+		+	
Основы предпринимательства		+		+	

Учебно-методический комплекс для обучающихся по профессиональным модулям

(Комплект учебно-методических и дидактических материалов, изданных в колледже, находится в папке «Учебно-методический комплекс по профессии 19.01.04 Пекарь»)

Наименование профессионального модуля	Наличие инструкций по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров			Наличие УМК препо-давателя	Наличие учебного пособия для обучающихся
	ЛР	ПЗ	семинары		
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей		+		+	
ПМ.02 Приготовление теста		+		+	
ПМ.03 Разделка теста		+		+	
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		+		+	
ПМ.05 Упаковка и укладка готовой продукции					

3.5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию учебной и производственной практик

(Комплект рабочих программ практик, КТП учебных практик, методических рекомендаций для обучающихся по прохождению практик находится в папке «Учебная и производственная практика по профессии 19.01.04 Пекарь»)

Наименование практик	Наименование учебно-методических документов
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	
УП.01 Учебная практика	Рабочая программа УП.01
	Календарно-тематическое планирование УП.01
	Методические рекомендации по прохождению учебной практики УП.01
ПП.01 Производственная практика	Рабочая программа УП.01
	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПП.01
ПМ.02 Приготовление теста	
УП.02 Учебная практика	Рабочая программа УП.02
	Методические рекомендации по прохождению учебной практики УП.02
ПП.02 Производственная практика	Рабочая программа ПП.02
	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПП.02
ПМ.03 Разделка теста	
УП.03 Учебная практика	Рабочая программа УП.03
	Методические рекомендации по прохождению учебной практики УП.03
ПП.03. Производственная практика	Рабочая программа ПП.03
	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПП.03
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	
УП.04 Учебная практика	Рабочая программа УП.04
	Методические рекомендации по прохождению учебной практики УП.04
ПП.04. Производственная практика	Рабочая программа ПП.04
	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПП.04
ПМ.04 Упаковка и укладка готовой продукции	
УП.05 Учебная практика	Рабочая программа УП.05
	Методические рекомендации по прохождению учебной практики УП.05
ПП.05. Производственная практика	Рабочая программа ПП.05
	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПП.05

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

В колледже созданы условия для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по профессии 19.01.04 Пекарь. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая, как обязательный компонент, практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной в колледже соответствующей образовательной среды и в организациях, в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий обеспечены рабочие места в компьютерном классе.

Профессия 19.01.04 Пекарь обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе:

Операционные системы:

Windows 7 Professional Russian;

Windows Server Standart2003;

Kaspersky Endpoint Security;

Справочно-правовая система Консультант+.

Для реализации образовательного процесса по профессии 19.01.04 Пекарь в колледже созданы кабинеты, лаборатории и другие помещения.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
2.	технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
3.	технологического оборудования хлебопекарного производства;
4.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории:	
5.	микробиологии, санитарии и гигиены
Мастерские	
6.	учебная пекарня
Спортивный комплекс:	
7.	спортивный зал;
8.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
9.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
10.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
11.	актовый зал.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учёта индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

С целью регламентации деятельности структурных подразделений в колледже разработано и введено в действие Положение об организации и проведении входного, текущего и рубежного контроля и промежуточной аттестации студентов колледжа.

Данная процедура регламентирует:

- порядок проведения текущего контроля знаний;
- порядок проведения промежуточной аттестации;
- порядок ликвидации текущих задолженностей;
- подготовку и проведение экзамена по дисциплине или МДК;
- порядок ликвидации задолженностей по результатам промежуточной аттестации;
- пересдачу с целью повышения оценки.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится преподавателем в форме устного опроса и/или тестирования в рамках дисциплины/МДК.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствия формы действия данному этапу освоения учебного материала;
- формирования действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины/МДК. Рубежный контроль проводится преподавателем в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планированием. Результаты рубежного контроля используются преподавателем для оценки достижений обучающихся, для выставления оценки при наличии дифференцированного зачёта по дисциплине/МДК.

Итоговый контроль

Итоговый контроль проводится на основе зачётного или экзаменационного материала, утверждённого заместителем директора по учебно-методической работе. Утверждённые комплекты оценочных средств и их электронная версия хранятся в методическом кабинете. При освоении профессионального модуля итоговый контроль проводится в виде экзамена (квалификационного) на основе комплекта контрольно-оценочных средств, согласованного с работодателем (работодателями) и утверждённого директором колледжа.

5.2 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) определён в Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников колледжа. Требования к выполнению выпускной квалификационной работе представлены в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ «ТСЭК».

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА по профессии 19.01.04 Пекарь разработаны методические рекомендации по подготовке выпускной квалификационной работы для обучающихся по основной образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

При подготовке к ГИА разрабатывается Программа государственной итоговой аттестации, которая рассматривается Педагогическим советом Тольяттинского социально-экономического колледжа, согласовывается с председателем Государственной экзаменационной комиссии и утверждается директором колледжа.

5.3 ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств по зачётным и экзаменационным дисциплинам/МДК/ПМ формируется в соответствии с учебным планом и хранится в папке «Фонд оценочных средств по профессии 19.01.04 Пекарь. Срок начала реализации: 2020 год».

Оценочные материалы по дисциплинам 1 курса

Индекс	Наименование дисциплин	Форма промежуточной аттестации
ОУП.01	Русский язык	экзамен
ОУП.03	Иностранный язык	дифференцированный зачет
ОУП.06	Физическая культура	зачет; зачет
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	дифференцированный зачет
ОУП.08	Астрономия	дифференцированный зачет
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дифференцированный зачет
ОП.06.01	Организация хлебопекарного и кондитерского производства	дифференцированный зачет
ОП.06.02	Сырье и материалы хлебопекрного производства	
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	дифференцированный зачет
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	комплексный экзамен
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	

Оценочные материалы по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям 2 курса

Индекс	Наименование дисциплин/МДК/ПМ	Форма промежуточной аттестации
ОУП.02	Литература	дифференцированный зачет
ОУП.04	Математика	экзамен
ОУП.05	История	дифференцированный зачет
ОУП.06	Физическая культура	зачёт; дифференцированный зачет
ОУП.09	Химия	экзамен
ОУП.10	Биология	дифференцированный зачет
ОУП.11	Экология	дифференцированный зачет
ОУП.12.01	Информатика	дифференцированный зачет
ОУП.12.02	Основы прикладного искусства	
*	Индивидуальный проект	дифференцированный зачет
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	экзамен
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	дифференцированный зачет
ОП.04	Общие компетенции профессионала (по уровням)	зачет

ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	экзамен (квалификационный)
ПМ.02	Приготовление теста	экзамен (квалификационный)
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	экзамен

Оценочные материалы по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям 3 курса

Индекс	Наименование дисциплин//МДК/ПМ	Форма промежуточной аттестации
ОУП.03.03	Иностранный язык	дифференцированный зачет
ОП.05	Рынок труда и профессиональная карьера	зачет
ОП.07	Основы предпринимательства	зачет
ПМ.03	Разделка теста	комплексный экзамен (квалификационный)
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	экзамен
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба и хлебобулочных изделий, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	экзамен
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	экзамен
ПМ.05	Упаковка и укладка готовой продукции	экзамен (квалификационный)
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	дифференцированный зачет
ФК.00	Физическая культура	зачет

Материалы, обеспечивающие государственную итоговую аттестацию

Материалы, обеспечивающие государственную итоговую аттестацию, хранятся в папке «Государственная итоговая аттестация по профессии 19.01.04 Пекарь. Срок начала реализации: 2020 год»).

№ п/п	Наименование материалов
1	Программа государственной итоговой аттестации
2	Методические рекомендации для студентов по подготовке к государственной итоговой аттестации

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ СТУДЕНТОВ

Социокультурная среда колледжа представляет собой часть образовательной среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с

общечеловеческими и национальными ценностями. Она представляет собой пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, культивирующих и поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах и формах жизнедеятельности студенческого коллектива.

Формирование и развитие общих компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ и программ профессионального воспитания во внеурочное время.

Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно–нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- систематических (не менее одного раза в учебный год) обсуждений актуальных
- проблем воспитания обучающихся на педагогическом совете колледжа, совещаниях заведующих отделений с кураторами с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;
- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания;
- активизации работы студенческого самоуправления;
- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыхов обучающихся;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования воспитательной работы;
- развитие проектной деятельности в области создания социокультурной среды и вовлечение в нее обучающихся.

Основные направлениям внеурочной деятельности:

- информационная и пропагандистская деятельность;
- исследовательская деятельность обучающихся;
- профессиональное становление личности специалиста;
- формирование органов студенческого соуправления;
- социальная поддержка обучающихся;

- спортивно-оздоровительная работа и профилактика;
- работа с первокурсниками;
- предупреждение правонарушений;
- клубная работа;
- организация воспитательного процесса в общежитии;
- волонтерское движение.

Данные виды деятельности направлены на формирование мировоззрения, толерантного сознания, системы ценностей, личностного, творческого и профессионального развития обучающихся, самовыражения в различных сферах жизни, способствующих обеспечению адаптации в социокультурной среде, повышению гражданского самосознания и социальной ответственности.

Информационно-пропагандистская работа в колледже является составной частью всей осуществляемой работы и направлена своей деятельностью на обучающихся, педагогический состав и родителей. Через приобщение к общечеловеческим ценностям формируется отношение к гражданским и государственным ценностям, воспитывается уважительное и бережное отношение к своей Родине.

Научно-исследовательская работа обучающихся в колледже - это система, основанная на единстве учебной, научной и воспитательной работы, процесс, формирующий будущего специалиста путем индивидуальной познавательной работы, направленной на получение нового знания, решение теоретических и практических проблем, самовоспитание и самореализацию своих исследовательских способностей и умений.

Основной целью организации и развития исследовательской деятельности обучающихся колледжа является повышение уровня научной подготовки специалистов и выявление талантливой молодежи для последующего обучения в высших учебных заведениях.

Основными формами научно-исследовательской работы студентов в колледже являются:

- участие обучающихся в проектных работах;
- участие в научных семинарах, конференциях, смотрах-конкурсах научных и учебно- исследовательских работ, олимпиадах по дисциплинам и специальности;
- участие в городских, региональных и международных научных конференциях.

Обязательным элементом системы социокультурной среды в коллеже является профессионально ориентированная воспитательная деятельность, осуществляемая в колледже через определенные формы работы на уровнях:

- обучающегося (работа кураторов групп, психологическая служба колледжа, студенческие клубы, секции);
- студенческих групп;
- предметно-цикловых комиссий (работа преподавателей по созданию воспитывающих условий).

Результатом этой деятельности выступает индивидуальное становление личности будущего специалиста, готового к гуманистически ориентированному выбору, обладающего многофункциональными компетентностями.

Необходимым условием успешной деятельности обучающегося является освоение новых для него особенностей учебы в колледже, которые не вызывали бы ощущение внутреннего дискомфорта и блокировали возможность конфликта со средой. На протяжении первого курса складывается студенческий коллектив, формируются навыки и умения рациональной организации умственной деятельности, осознается призвание к избранной профессии, вырабатывается оптимальный режим труда, досуга и быта, устанавливается система работы по самообразованию и самовоспитанию профессионально значимых качеств личности.

Целенаправленную помощь обучающимся первых курсов оказывает Служба психолого-педагогического сопровождения и воспитательной работы. Деятельность службы в адаптационный период первокурсников направлена на психологическое сопровождение периода адаптации обучающихся первых курсов к обучению в колледже. Достижение данной цели осуществляется через решение следующих задач:

- содействие в создании оптимальных психологических условий включения первокурсников в процесс обучения в колледже;
- изучение процесса адаптации обучающихся - первокурсников;
- оказание помощи кураторам в работе с группой первокурсников;
- вовлечение первокурсников в коллективно-творческие проекты.

Также в целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворённости учёбой, в колледже ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий.

Основные образовательные программы колледжа предполагают:

- использование индивидуальных методов обучения, исходя из их доступности для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- обеспечение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- обеспечение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья дополнительными методическими и дидактическими средствами на бумажном и электронном носителях, а также программным обеспечением для максимальной реализации доступности образовательного процесса;
- выбор мест прохождения практики с учетом требований их доступности;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся с учетом ограничений здоровья;
- привлечение к сопровождению образовательного процесса тьюторов, педагогов-психологов, социального педагога.

Осуществляется подготовка педагогических работников колледжа к работе с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья: разработаны методические рекомендации преподавателям по работе со студентами с ограниченными возможностями здоровья, проводится консультирование преподавателей и сотрудников по образовательным потребностям студентов с ограниченными возможностями здоровья.

Волонтерская помощь лицам с ограниченными возможностями здоровья в колледже осуществляется в рамках студенческого самоуправления.

В колледже создана безбарьерная архитектурная среда образовательной организации, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей и путей перемещения внутри здания, имеется система оповещения и сигнализации, осуществляется дублирование основной информации шрифтом брайля, звуковыми оповещениями, установлено информационное табло, информация на котором может дублироваться в формах, адаптированных для имеющихся нарушений.

Воспитательная работа в колледже организована в соответствии с Программой профессионального воспитания и комплексным планом работы колледжа. В реализации плана мероприятий активное участие принимают преподаватели-предметники, кураторы, сотрудники воспитательной службы и сами обучающиеся через студенческое самоуправление.

В колледже созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, активно работает студенческое самоуправление: студенческий совет, старостат, совет общежития.

В качестве главных задач деятельности студенческого самоуправления выделяются:

- повышение эффективности и успешности учёбы, активизация самостоятельной творческой деятельности обучающихся в учебном процессе с учетом современных тенденций развития образования;
- формирование потребности в освоении актуальных научных проблем через систему научного творчества студенческой молодежи;
- формирование у обучающихся ответственности за результаты собственной учебной и общественной работы;
- развитие и углубление инициативы студенческих коллективов в организации гражданского воспитания;
- способствование созданию условий для благоприятного социально-психологического климата;
- усиление роли студенческих общественных организаций в гуманистическом воспитании студентов, в формировании мировоззрения, нормотворческой деятельности и социальной активности;
- расширение студенческого актива.

7. АДАПТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При поступлении на обучение по образовательной программе обучающихся инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья, по их личному заявлению разрабатывается адаптированная образовательная программа.

Инвалид, указавший в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должен предъявить справку, выданную бюро медико-социальной экспертизы, и индивидуальную программу реабилитации и абилитации инвалида (ИПРА) (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья, указавшее в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

По личному заявлению поступившего на обучение по образовательной программе инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья, возможно обучение по индивидуальному учебному графику или индивидуальному учебному плану.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (обоснованной на основании рекомендаций социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии) по индивидуальному учебному плану срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению с нормативным сроком освоения ППКРС соответствующей формы обучения.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах (в зависимости от вида нарушения здоровья).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При необходимости из часов вариативной составляющей в учебный план будут добавлены адаптационные дисциплины, предназначенные для учета индивидуальных особенностей здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Выбор

адаптационных дисциплин и их количество определяется в зависимости от вида нарушения здоровья и от заключения ПМПК и/или ИПРА обучающихся.

При необходимости для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья возможно создание специальных условия для прохождения практики.