

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»

СОГЛАСОВАНО:

ДОВЕРЕННОСТЬ № 6/1

от 03 АПРЕЛЯ 2018 г.

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОИЗ-ВА

ФОРНАЛЬД.А.

«28» 06 2018 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор В.В. Иванов

«29» 06 2018 г.

М.П.

АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ

ПО ПРОФЕССИИ 16472 Пекарь

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы: 1 год 10 месяцев

2018 г.

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее АОППО) разработана на основе установленных квалификационных требований по рабочей профессии **16472 Пекарь** в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Организация-разработчик: краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»

Разработчики:

Цибулькина Мария Юрьевна, заместитель директора по учебной работе
Кузнецова Ирина Викторовна, заместитель директора по учебно-производственной работе

Богущевич Наталья Витальевна, преподаватель профессионального цикла

Адаптированная основная программа профессионального обучения рассмотрена и одобрена педагогическим советом Ачинского колледжа транспорта и сельского хозяйства, № 28 от «29» июня 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5-7
1.1. Цель адаптированной основной программы профессионального обучения	5
1.2. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной программы профессионального обучения	5-7
1.3. Нормативный срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения	7
1.4. Трудоемкость адаптированной основной программы профессионального обучения	7
1.5. Требования к абитуриенту	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения	7-10
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2. Виды деятельности	8
2.3. Требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь	8
3. Условия реализации адаптированной основной программы профессионального обучения	10
4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	12-14
4.1. Учебный план	12
4.1.1 Календарный учебный график	
4.2. Рабочие программы учебных дисциплин	13
4.3. Рабочие программы практик	13
4.4. Программа итоговой аттестации	14
5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной программы профессионального обучения	14
5.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация обучающихся	14
5.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья	14
6. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями	15-
6.1. Комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с ОВЗ	15
6.1.1. Организационно-педагогическое сопровождение	15
6.1.2 Психолого-педагогическое сопровождение	15
6.1.3. Медицинско-оздоровительное сопровождение	17
6.1.4. Социальное сопровождение	17

6.1.5. Содействие в трудоустройстве выпускников	17
6.2. Кадровое обеспечение	18-28
6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение	29-37
6.4. Материально-техническое обеспечение	38-44
6.5. Базы практик	45
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	45-46

1. Общие положения

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения (далее – АОППО) для обучающихся – это учебно-методический документ рекомендательного характера, предназначенный для составления и реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки адаптированной для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

АОППО обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) результатов, установленных

АОППО разрабатывается краевым государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства» в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья: Лица с нарушениями интеллекта (умственно отсталые) – обучающиеся со сложным нарушением психофизического развития, имеющие в своей основе органическое поражение центральной нервной системы, в первую очередь головного мозга.

1.1. Цель адаптированной основной программы профессионального обучения

Цель АОППО по направлению подготовки **16472 Пекарь** - развитие у обучающихся личностных качеств, а также знаний, умений и практического опыта в соответствии с требованиями ЕТКС по данному направлению подготовки, а также социально-педагогическая реабилитация для последующей интеграции в общество.

Целью АОППО в области развития личностных качеств является развитие творческой активности, общекультурного роста и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Целью АОППО в области обучения является формирование у обучающихся необходимых знаний, умений и практического опыта, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной программы профессионального обучения

Нормативно-правовая основа разработки АОППО по профессии **16472 Пекарь**

- Федеральный закон от 27.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 г. №194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон от 24.06.1999 г. №120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;
- Закон РФ от 19.04.1991 г. №1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации»;
- Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 г. №367 «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.06.2013 г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 г. №1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 02.08.13 г. №799;
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 г. №06-281 «О направлении требований» (вместе с Требованиями к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе требования к средствам обучения и воспитания);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015 г. №06-422 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с Рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.08.2016 г. №ВК-1788/07 «Об организации образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

- Постановление Правительства Красноярского края от 02.10.2015 г. №522-п «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего и среднего общего образования;
- Устав Колледжа;
- Положение о формировании адаптированных основных программ профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) в КГАПОУ «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»;
- Положение о формировании рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в Ачинском колледже транспорта и сельского хозяйства;
- Положение о проведении итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в КГАПОУ «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства» по адаптированным программам профессионального обучения по рабочим профессиям;
- Положение об обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства» по адаптированным основным программам профессионального обучения;
- Положение об особенностях текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства» по адаптированным основным программам профессионального обучения.

1.3. Нормативный срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения

Нормативный срок освоения АОППО при очной форме обучения составляет 1 год 10 месяцев.

1.4. Трудоемкость АОППО

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Обязательных учебных занятий	34	1020
Учебная практика	10	300
Производственная практика	37	1110
Промежуточная аттестация		
Итоговая аттестация	1	30
Каникулярное время	22	
Итого:	104	2520

1.5. Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение по АОППО по рабочей профессии **16472 Пекарь** должны иметь свидетельство об окончании образовательной организации, заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, или индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения о рекомендованных условиях и вида труда.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

- выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

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;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

2.2. Виды деятельности

Обучающийся, прошедший подготовку по АОППО по рабочей профессии **16472 Пекарь** должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве пекаря 2-3 разрядов в организациях (на предприятиях) отраслевой направленности.

2.3. Требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Отбраковка изделий. Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков. Смазка форм вручную. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места. Выполнение заданий пекаря по изготовлению .продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Должен знать: основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности; способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

Примеры работ

1. Организация рабочего места
2. Подготовка сырья к производству
3. Приготовление жидкой опары
4. Приготовление густой опары
5. Приготовление закваски, заварки.
6. Определение готовности опары, закваски, заварки.
7. Определение готовности опары, закваски, заварки.
8. Замес дрожжевого опарного теста.
9. Замес дрожжевого теста безопасным способом.
10. Замес дрожжевого теста ускоренным способом.
11. Замес теста из ржаной муки.

12. Определение готовности теста.
13. Деление теста и формование тестовых заготовок.
14. Укладка теста в формы.
15. Формование тестовых заготовок для булочных изделий.
16. Формование тестовых заготовок для плетеных изделий.
17. Расстойка тестовых заготовок.
18. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке.
19. Выпечка тестовых заготовок.
20. Контроль выпечки тестовых заготовок.
21. Определение готовности изделий.
22. Выпечка и сушка сухарных изделий.

3 - й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

Формовка хлебобулочных изделий. Выпечка хлебобулочных изделий.
Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

Должен знать: технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

Примеры работ

1. Организация рабочего места
2. Подготовка сырья к производству
3. Приготовление жидкой опары
4. Приготовление густой опары
5. Приготовление закваски, заварки.
6. Определение готовности опары, закваски, заварки.
7. Определение готовности опары, закваски, заварки.
8. Замес дрожжевого опарного теста.
9. Замес дрожжевого теста безопарным способом.
10. Замес дрожжевого теста ускоренным способом.
11. Замес теста из ржаной муки.
12. Определение готовности теста.
13. Деление теста и формование тестовых заготовок.
14. Укладка теста в формы.
15. Формование тестовых заготовок для булочных изделий.
16. Формование тестовых заготовок для плетеных изделий.
17. Расстойка тестовых заготовок.
18. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке.
19. Выпечка тестовых заготовок.
20. Контроль выпечки тестовых заготовок.
21. Определение готовности изделий.
22. Выпечка и сушка сухарных изделий.

3. Условия реализации адаптированной основной программы профессионального обучения

Содержание СПО по образовательным программам и условия организации обучения обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной основной профессиональной образовательной программой, а для обучающихся инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по образовательным программам обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется ОО с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Образовательная организация по профессии 16472 Пекарь должна предусматривать использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При обучении обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в инклюзивных группах организация образовательного процесса может осуществляться с применением социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологии социокультурной реабилитации для оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ с другими обучающимися группы, создании комфортного психологического климата в студенческой группе, отражающегося в планах воспитательной работы в ОО, а также при разработке индивидуальных планов обучения таких обучающихся.

Индивидуальное обучение обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ по индивидуальному учебному плану может осуществляться как в ОО (в академической группе и индивидуально с преподавателем/ мастером производственного обучения), так и с применением дистанционных образовательных технологий. В случае применения дистанционных образовательных технологий каждый обучающийся инвалид и обучающийся с ОВЗ в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде с использованием специальных технических и программных средств содержащей все электронные образовательные ресурсы, перечисленные в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает АОППО на основе требований ЕТКС, примерной основной программы профессионального обучения с учетом потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению АОППО.

Продолжительность занятий – 45 минут. Занятия группируются парами. Перемена между занятиями в паре – 5 минут.

Для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** установлен особый порядок освоения учебной дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. При проведении подвижных занятий адаптивной физической культурой преподаватель обязан учитывать вид и тяжесть нарушений организма, занятия могут быть по видам спорта, не требующим двигательной активности.

Для полноценного занятия физической культурой лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** модернизации физкультурно-спортивной базы не требуется.

ОО рекомендуется устанавливать самостоятельно порядок и формы освоения данной дисциплины для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ локальным нормативным актом ОО В программу дисциплины рекомендуется включать определенное количество часов, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся. В программе дисциплины должны быть прописаны специальные требования к спортивной базе, обеспечивающие доступность и безопасность занятий. Преподаватели дисциплины «Физическая культура» должны иметь соответствующую подготовку для занятий с обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ. Группы для занятий физической культурой рекомендуется формировать в зависимости от нозологической категории и видов нарушения здоровья (зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата и т.д.).

Содержание профессионального цикла построено на требованиях ЕТКС по профессии **Пекарь** и адаптировано с учетом возможностей лиц данной категории. Значительно снижены объем и глубина изучаемого материала, упрощена структура изучаемого материала. Обучающимся с нарушениями интеллектуального развития дается значительно менее широкая система знаний и умений, ряд понятий не изучаются. Вместе с тем формируемые у них профессиональные знания, умения и навыки являются вполне достаточными для того, чтобы подготовить их к труду по получаемой профессии. В профессиональном обучении используется практико-ориентированный подход, что обусловлено снижением способностей к усвоению теоретических знаний и, наоборот, более сохранными возможностями в овладении практическими умениями.

Практика является обязательным разделом АОППО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации АОППО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках дисциплин профессионального цикла для последующего приобретения практического опыта по избранной профессии.

Производственная практика направлена на приобретение практического опыта и реализуется в рамках дисциплин профессионального цикла.

Практики реализуются концентрированно, в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках дисциплин профессионального цикла.

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

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Учебный план

Учебный план организации, реализующей программы ПО, является документом, разрабатываемым ОО в соответствии с Федеральным законом об образовании в Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года и ФГОС СПО по профессии 16472 Пекарь и утверждаемым директором ОО.

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

Учебный план для реализации АОППО разрабатывается на основе основной профессиональной образовательной программы по профессии 16472 Пекарь и предусматривает добавление адаптационных дисциплин

(адаптационный учебный цикл), предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственных практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися, в том числе инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. Не допускается каких-либо учебных дисциплин или профессиональных дисциплин, практик и процедур итоговой аттестации из числа обязательных в отношении обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

При разработке учебного плана АОППО необходимо указать об увеличении срока получения профессионального образования обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ (при необходимости)

Учебный план состоит из следующих разделов: титульная часть; календарный учебный график, сводные данные по бюджету времени (в неделях); план учебного процесса; учебная и производственная практики; перечень учебных лабораторий, кабинетов и мастерских; пояснительная записка к учебному плану.

В разделе «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)» суммируются продолжительность обучения учебным дисциплинам, учебной и производственной практикам, промежуточной и итоговой аттестации, каникул, общее количество недель по курсам и на весь срок обучения. Указанные объемы времени в неделях должны учитывать положения ОО.

Раздел «План учебного процесса» включает в себя сведения о наименовании циклов (общеобразовательный, адаптационный, общепрофессиональный, профессиональный), и входящих в них учебных дисциплин, профессиональных дисциплин, практиках, форм промежуточной аттестации и их количестве, учебной нагрузке, отводимой на занятия во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся, видах учебных занятий, сведения о распределении их по курсам и семестрам.

Профессиональные дисциплины в плане учебного процесса по реализации АОППО представлены учебной и производственной практиками, направленными на освоение каждого основного вида деятельности.

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся: дифференцированный зачет (в том числе комплексный), текущий контроль. Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются ОО самостоятельно. При этом необходимо учитывать, что все учебные дисциплины, представленные в учебном плане, за каждый реализуемый семестр должны иметь промежуточную аттестацию. Завершающей формой контроля по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

Раздел «Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.» для подготовки по профессии заполняется на основе требований ЕТКС ОО в

рабочем учебном плане и имеет право дополнять перечень учебных лабораторий, кабинетов, мастерских и других подразделений с учетом профиля подготовки, для подготовки обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ разных нозологических категорий и корректировать список в соответствии с выбранной траекторией.

В разделе «Пояснительная записка» отражаются особенности организации процесса обучения, проведения контроля за выполнением профессии, раскрывая и уточняя отдельные положения учебного плана ОО.

Учебный план АОППО по рабочей профессии **16472 Пекарь** (Приложение 1) разработан с учетом Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций»).

АОППО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

адаптационного;
общепрофессионального;
профессионального

и разделов:

учебная практика;
производственная практика;
промежуточная аттестация;
итоговая аттестация.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных и профессиональных дисциплин в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждой профессиональной дисциплины входят учебная и производственная практики.

4.1. 1. Календарный учебный график

Календарный учебный график определяет сроки начала и окончания учебных занятий по курсам, процедур промежуточных аттестаций, каникул, вида и продолжительности учебной и производственной практик, итоговой аттестации в по профессии 16472 Пекарь

При составлении календарного учебного графика необходимо руководствоваться следующим:

- начало учебного года планируется с 1 сентября. Время завершения обучения на последнем курсе зависит от общей продолжительности обучения по профессии;
- продолжительность каникул в учебном году должна составлять не менее 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- учебная и производственная практики проводятся ОО при освоении обучающимися знаний, умений в рамках профессиональных дисциплин и

могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями.

4.2. Рабочие программы учебных дисциплин (Приложение 2)

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Положением о разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, рассмотрены на заседаниях методических комиссий и утверждены заместителем директора по учебной работе.

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплины	Приложение
АД.01	Русский язык и культура речи	Приложение 2.1
АД.02	Физическая культура	Приложение 2.2
ОПД.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	Приложение 2.3
ОПД.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Приложение 2.4
ОПД.03	Охрана труда и противопожарная защита в организациях питания	Приложение 2.5
ОПД.04	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	Приложение 2.6
ОПД.05	Оборудование хлебопекарного производства	Приложение 2.7
ОПД.06.	Правила и технологии расчета с потребителями	Приложение 2.8
ОПД.07.	Эффективные способы трудоустройства	Приложение 2.9
ПД.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Приложение 2.10
ПД.02	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	Приложение 2.11
ПД.03	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Приложение 2.12
ПД.04	Технология упаковки и укладки готовой продукции	Приложение 2.13

4.3. Программы учебных и производственных практик (Приложение 3)

Рабочие программы учебных и производственных практик разработаны на основе Положения по организации учебной и производственной практики обучающихся, рассмотрены на заседаниях

методических комиссий, утверждены заместителем директора по учебно-производственной работе

Индекс учебной/производственной практики в соответствии с учебным планом	Наименование учебной/производственной практики	Приложение
УП.01.01	Учебная практика	Приложение 3.1
ПП.01.01	Производственная практика	Приложение 3.2
УП.02.01.	Учебная практика	Приложение 3.3
ПП.02.01	Производственная практика	Приложение 3.4

4.4. Программа итоговой аттестации (Приложение 4)

Программа итоговой аттестации разработана на основе Положения о проведении итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в Ачинском колледже транспорта и сельского хозяйства по адаптированным программам профессионального обучения по рабочим профессиям.

5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной программы профессионального обучения

5.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация обучающихся

В соответствии с ЕТКС по профессии 16472 Пекарь оценка качества освоения обучающимися АОППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Для обучающегося инвалида и обучающегося с ОВЗ рекомендуется осуществление входного контроля с целью определения их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и обучающимся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ образовательная организация создает комплекты оценочных средств (далее – КОС), позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех знаний и умений, заявленных в образовательной программе. Конкретные формы и процедуры текущего

контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливаются ОО и педагогическим коллективом самостоятельно с учетом ограничений здоровья и индивидуального подхода.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ применяются контрольно-оценочные средства (КОС), адаптированные для таких обучающихся, которые позволяют оценить достижение ими запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех знаний и умений, заявленных в АОППО. Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к экзамену/зачету и т.д.) доводятся до сведения обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в доступной для них форме.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по всем учебным дисциплинам и практикам в соответствии с Положением об особенностях текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства».

Текущий контроль знаний по учебным дисциплинам и практикам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину (практику), в форме зачетов, дифференцированных зачетов, контрольных работ, тестов, рефератов, практических работ и др.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов. Дифференцированные зачеты проводятся по учебным дисциплинам и практикам в конце каждого учебного года или по завершении изучения предмета.

Все виды аттестации (текущий контроль, промежуточная и итоговая аттестации) для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей и с обеспечением:

1) общих условий:

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях.

Обучающийся инвалид и обучающийся с ОВЗ, оформляя заявление о постановке его на специализированный учет в качестве обучающегося из числа инвалидов (лиц с ОВЗ), указывает о необходимости создания для него специальных условий при проведении текущего контроля успеваемости, исходя его индивидуальных особенностей (на основе заключения ПМПК).

Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплинам кроме преподавателей конкретной

дисциплины в качестве внешних экспертов необходимо привлекать преподавателей смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ по профессиональным дисциплинам необходимо привлекать в качестве внештатных экспертов – работодателей.

5.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии 16472 Пекарь является обязательной и осуществляется после освоения АОППО в полном объеме. организуется в соответствии с Положением о проведении итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в Ачинском колледже транспорта и сельского хозяйства по адаптированным программам профессионального обучения по рабочим профессиям в два этапа:

- выполнение практической квалификационной работы по профессии;
- собеседование по вопросам профессионального цикла.

Материалы для проведения итоговой аттестации выпускников разрабатываются колледжем самостоятельно.

В случае проведения форма его (их) проведения для выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости выпускникам инвалидам и выпускникам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Для проведения итоговой аттестации разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре практической квалификационной работы. Образовательная организация определяет требования к процедуре проведения итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ.

6. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

6.1. Кадровое обеспечение

Реализацию АОППО должны обеспечивать педагогические кадры (преподаватели и мастера производственного обучения). Преподаватели должны иметь высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Мастера профессионального обучения должны иметь: высшее либо среднее профессиональное образование, соответствующее профилю и должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

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

К реализации АОППО необходимо привлекать тьюторов, психологов (педагогов-психологов, специальных психологов), социальных педагогов (социальных работников), специалистов по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагогов, сурдопереводчиков, тифлопедагогов, тифлосурдопереводчиков

6.2. Комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с ОВЗ

Комплексное сопровождение образовательного процесса включает в себя: организационно-педагогическое сопровождение, психолого-педагогическое сопровождение, медицинско-оздоровительное сопровождение, социальное сопровождение, содействие в трудоустройстве.

Комплексное сопровождение образовательного процесса включает в структуру образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами.

6.2.1. Организационно-педагогическое сопровождение

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебной деятельности обучающихся с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает в себя: контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания; организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся; содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, ликвидации академических задолженностей; коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе; консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающихся с ОВЗ, коррекцию трудных ситуаций; периодические инструктажи и семинары для преподавателей, методистов и иную деятельность. Ежегодно в план **работы** колледжа, включаются занятия с педагогами и мастерами производственного обучения, работающими в коррекционных группах, по ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с ОВЗ. Проводится

профилактическая работа, направленная на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей, профилактику обострений основных заболеваний, нормализацию фонового состояния. Формой профилактической работы являются: классные часы, деловые игры, дискуссии, тренинги.

Организационно-педагогическое сопровождение осуществляет мастер производственного обучения, закрепленный на группе.

6.2.2 Психолого-педагогическое сопровождение

Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на облегчение адаптации обучающихся к новым условиям образовательной среды, расширение их возможностей и создание условий для комфортного обучения и воспитания.

В штате образовательного учреждения имеется педагог-психолог, который организует и осуществляет психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ.

Работа педагога-психолога заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности абитуриентов и обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья.

С этой целью в колледже для данной категории обучающихся, проводится диагностика личностной, коммуникативной, эмоционально-волевой и познавательной сфер.

В течение первых **двух недель** учебного процесса с обучающимися ОВЗ проводятся консультации и индивидуальные занятия в виде различных тренингов, которые направлены на построение учебного процесса в соответствии с индивидуальными особенностями и возможностями обучающихся.

По результатам обследования, обучающиеся подразделяются на две подгруппы: «психологически благополучные обучающиеся», обладающие своими особенностями психического и личностного развития, не приведшие к выраженным проблемам обучения и обучающиеся «группы риска», с реальными и потенциальными проблемами в обучении и развитии. Для особой категории обучающихся, разрабатывается индивидуальная коррекционная программа, составляется индивидуальный маршрут развития.

Диагностический минимум с данной категорией обучающихся проводится **3 раза в год** с целью мониторинга психолого-педагогического статуса обучающегося, коррекции рабочих и психологических программ.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью

психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений.

Психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса лиц с ОВЗ осуществляет штатный психолог. Психолог занимается диагностикой, методической, коррекционной работой, изучает особенности эмоционально-волевой сферы, психических процессов /память, внимание и т.д./, дает рекомендации преподавателям, специалистам, работающим с учащимися, родителям по осуществлению коррекции психических процессов, проводит групповые и индивидуальные коррекционно-развивающие занятия, направляемые на нормализацию эмоционально-волевой сферы, формирование продуктивных способов мыслительной деятельности, а также на исправление возможных нарушений общения и поведения, предусматривает по необходимости индивидуальные и групповые занятия.

6.2.3. Медицинско-оздоровительное сопровождение

Медицинско-оздоровительное сопровождение включает диагностику физического состояния обучающихся, сохранение здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе, постоянное наблюдение, профилактическое обслуживание и проведение оздоровительных процедур.

6.2.4. Социальное сопровождение

Социальное сопровождение - это совокупность мероприятий, сопутствующих образовательному процессу и направленных на социальную поддержку обучающихся с ОВЗ в образовательном процессе, включая содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения.

Социальное сопровождение в колледже осуществляет мастер производственного обучения, закрепленный за группой и штатный социальный педагог.

Социальный педагог выявляет потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

Курирует данное направление мастер производственного обучения, закрепленный на группе.

6.2.5. Содействие в трудоустройстве выпускников

Содействие в трудоустройстве выпускников – это совокупность мероприятий, способствующих трудоустройству выпускников из числа

обучающихся с ОВЗ. Содействие в трудоустройстве осуществляется службой маркетинга и проводится в соответствии с утвержденным планом. К основным мероприятиям относятся:

- презентации и встречи работодателей с выпускниками;
- экскурсии на предприятия;
- организация производственных практик на специализированных рабочих местах;
- организация индивидуальных консультаций по вопросам трудоустройства выпускников с ОВЗ;
- содействие выпускникам в трудоустройстве на специализированные рабочие места;
- создание банка данных вакансий для выпускников - лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Курирует данное направление мастер производственного обучения, закрепленный на группе.

№	Фамилия, имя, отчество	Преподаваемая дисциплина	ОУ, которое закончил, специальность по диплому, год	Звание, квалификационная категория	Повышение квалификации, место прохождения, тема повышения квалификации, год, часы	Стажировка, место прохождения, год, часы
1.	Богушевич Наталья Витальевна	Мастер производственного обучения ОПД.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве. ОПД.04.Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства ОПД.05.Оборудование хлебопекарного производства ПД.01.Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий ПД.04 Технология упаковки и укладки готовой продукции УП.01.01 Учебная практика ПП.0101.Производственная практика УП.02. 01Учебная практика ПП.02.01 Производственная практика	Красноярский технологический техникум пищевой промышленности. специальность: техник, технолог кондитерского производства, 1982 год	Первая квалификационная категория	1.ГАУ ДПО « Институт образования Иркутской области УПК от 03.10.2017 года по программе «Реализация федеральных государственных образовательных стандартов в системе инклюзивного образования обучающихся с ОВЗ 80 часов , 2017 год Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства переподготовка « теория и методика профессионального обучения» 250 часов, 2016 год	ИП Черномуров А.М.с 01.02.2018года по 28.02.2018 года. Прохождение производственной стажировки по профессии «Пекарь» Изучение особенностей технологии при приготовлении дрожжевого и слоеного теста

2.	Дианова Олеся Валерьевна	ОПД.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОПД 07.Правила и технологии расчета с потребителями	1.ФГОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет», специальность «Бухгалтерский учет и аудит» квалификация экономист, 2002 год	Первая квалификационная категория	1.ГАУ ДПО «Институт образования Иркутской области УПК от 03.10.2017 года по программе «Реализация федеральных государственных образовательных стандартов в системе инклюзивного образования обучающихся с ОВЗ 80 часов, 2017 год	ГП КК «Ачинское дорожно-строительное управление» с 01.11.2017 года по 30.11.17 г. УПК(стажировка) по программе «Профессиональная компетентность педагогического работника в условиях современных требований к профессиональной деятельности» 20 часов
3.	Жуковская Галина Александровна	АД.01 Русский язык и культура речи	1988 год, Красноярский государственный педагогический институт, специальность «Русский язык и литература», квалификация: учитель русского языка и литературы		1.2016 г. КГБОУ ДПО «Центр развития профессионального образования», Психология делового общения в рамках реализации практико-ориентированного обучения, 72 ч. 2.2017 г. ГАУ ДПО «Институт развития образования Иркутской области», «Реализация федеральных государственных образовательных стандартов в системе инклюзивного образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, 80ч.	
4.	Колесников Николай Михайлович	АД.02 Физическая культура	Красноярский государственный педагогический институт, специальность: «Физическая культура», квалификация «Учитель	Первая квалификационная категория	1. ГАУ ДПО «Институт развития образования Иркутской области» УПК от 03.10.2017г. по программе:	

			физической культуры», 1991год		«Реализация федеральных гос. образовательных стандартов в системе инклюзивного образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» с 19.09.17 по 03.10.17 в объеме 80ч.	
5.	Лачинова Елена Александровна	ОП.08 Эффективные способы трудоустройства	1.Ачинский индустриально-педагогический колледж, специальность, квалификация техник-механик, мастер производственного обучения»,1997 год 2.ФГОУ ВПО Красноярский государственный аграрный университет, специальность Механизация сельского хозяйства , квалификация «Инженер»,2007 год	Первая квалификационная категория	1.КГБОУ ДПО «Центр развития профессионального образования», «Учебно-методическое обеспечение основной профессиональной образовательной программы в условиях реализации компетентного подхода»,72 часа, 2016 год. 2.КГБОУ ДПО ПКС « Центр современных технологий профессионального образования «Технология планирования профессиональной карьеры обучающихся профессиональных образовательных учреждений ,72 часа, 2015 год 3.ГАУ ДПО « Институт образования Иркутской области УПК от 03.10.2017 года по программе « Реализация федеральных государственных образовательных стандартов в системе инклюзивного образования обучающихся с	

					ОВЗ 80 часов , 2017 год	
6.	Сдобнин Олег Анатольевич	ОП.03 Охрана труда и противопожарная защита в организациях питания	1.Усть – Каменогорский дорожно- строительный институт, специальность: Автомобильные дороги» , квалификация «Инженер- строитель , 1986 год; 2.«Семипалатинский строительный техникум», специальность «Строительство и эксплуатация автомобильных дорог», квалификация «Техник-строитель», 1976г.	Соответствие занимаемой должности преподаватель	1.КГБОУ ДПО Центр современных технологий профессионального обучения « «Стимулы и педагогические приемы, способствующие мотивации студентов к познавательной деятельности», 2015 год 72 часа. 2.ГАУ ДПО « Институт образования Иркутской области УПК от 03.10.2017 года по программе « Реализация федеральных государственных образовательных стандартов в системе инклюзивного образования обучающихся с ОВЗ 80 часов , .2017 год 3. Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства переподготовка « теория и методика профессионального обучения» 250 часов, 2016 год	ГП КК « Ачинское дорожно- строительное управление» с 01.11.2017 года по 30.11.17 г. УПК (стажировка) по программе «Профессиональная компетентность педагогического работника в условиях современных требований к профессиональной деятельности» 20 часов

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** колледж обеспечивает наличие учебно-методического обеспечения и информационного обеспечения (учебников, учебных пособий), в том числе в электронном виде.

АОППО обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация АОППО обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

№ п/п	Дисциплина	Наименование учебной литературы, авторы	Год	Кол-во
1.	Русский язык и культура речи	1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: учебник. – 13-е изд., – М.: Академия, Электронная библиотека Академия Антонова Е.С. Русский язык и культура речи (17-е изд.) (в электронном формате).	2014 2017	25 15
2.	Физическая культура	1. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учебник. – 14-е изд., испр. – М.: Академия, Электронная библиотека Академия 1. Бишаева А.А. Физическая культура (1-е изд.) (в электронном формате)	2014 2017	25 15
3.	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник.-9-е изд.-М.:Академия Леонова И.Б. Основы микробиологии: Учебник и практикум для СПО- М.:Юрайт (электронный формат)	2016 2018	17
4.	Эффективные способы трудоустройства	Технология поиска работы и трудоустройства: учеб. пособие/А.М. Корягин и др 4-е изд.- М.: Академия.	2017	9
5.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства- М.:Академия, Румынина В.В Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник- М.:Академия Куликов Л.М. Основы экономической теории: Учебник для СПО- М.: Юрайт Бялт В.С. Правовые основы профессиональной. деятельности: уч. пособие для СПО-2-е изд. испр и доп. –М: Юрайт	2017 2017 2018 2017	7 15
6.	Охрана труда и противопожарная защита в организациях питания	Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие.-9-е изд.-М.:Академия,	2014	17
7.	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник- 5-е изд.- М.:Академия	2015	17
8.	Правила и технологии расчета с потребителями	Куликов Л.М. Основы экономической теории: Учебник для СПО- М.: Юрайт (электронный формат)	2018	

9.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник-5-е изд.- М.:Академия,	2015	17
		Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник -2-е изд.-М.: Академия,2016	2016	2
10.	Технология деления теста , формования тестовых заготовок	Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник -2-е изд.-М.: Академия,2016	2016	2
11.	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.	Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник-5-е изд.- М.:Академия,	2015	17
		Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник -2-е изд.-М.: Академия,2016	2016	2
12.	Технология упаковки и укладки готовой продукции.	Земсков, Ю.П. Конструкционные упаковочные материалы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.П. Земсков, Б.Н. Квашнин, О.П. Дворянинова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 248 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/104849 .		

5.3. Материально-техническое обеспечение

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Наличие специальных средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц пандусами или подъемными устройствами, оборудование лестниц и пандусов поручнями, контрастной окраски дверей и лестниц, выделения мест для парковки автотранспортных средств и специальных технических средств не требуется.

Для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** не требуется наличие специальных мест в аудиториях, оборудованных социально-гигиенических помещений, системы сигнализации и оповещения не требуется.

Для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с нарушениями слуха не требуется.

Для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** наличие компьютерной техники, использующей систему Брайля, электронных луп, видеоувеличителей, программ не визуального доступа к информации, программ – синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с нарушениями зрения не требуется.

Для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** наличия компьютерной техники со специальным программным обеспечением, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата не требуется.

В колледже функционирует медпункт для оказания первой медицинской помощи, врачебной помощи при травмах, острых и хронических заболеваниях, осуществления лечебных, профилактических и реабилитационных мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов, которая проводится в форме лекций, бесед, наглядной агитации.

5.3.1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Название дисциплины	Наименование кабинета, лаборатории, мастерской	Номер учебного корпуса, номер кабинета, аудитории	Материально-техническое оснащение кабинета
1. Русский язык и культура речи	Кабинет гуманитарных дисциплин	№ 1 201	Рабочее место для преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, шкаф мебельный, доска ученическая, софит, жалюзи, стенды и плакаты по дисциплине.
2. Эффективные способы трудоустройства	Кабинет гуманитарных дисциплин	№ 1 201	Рабочее место для преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, шкаф мебельный, доска, софит, жалюзи, стенды и плакаты по дисциплине.
3. Экономические и правовые основы производственной деятельности 4. Правила и технологии расчета с потребителями	Кабинет гуманитарных дисциплин	№ 1 201	Рабочее место для преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, шкаф мебельный, доска, софит, жалюзи, стенды и плакаты по дисциплине.
5. Физическая культура	Спортивный зал		Гимнастические маты, гимнастическая стенка, скамейки гимнастические жесткие, конь гимнастический комплекты лыжного инвентаря, щиты баскетбольные, мячи баскетбольные 26 шт, стойки волейбольные, сетка волейбольная профессиональная, мячи волейбольные 25 шт., мячи набивные, штанги тренировочные; мячи футбольные 6 шт., стол для игры в настольный теннис, ракетки для игры в настольный теннис, мячи для игры в настольный теннис, скакалки, обручи, ботинки лыжные, купальник спортивный женский, секундомер, беговая дорожка, велостеппер, жимфлекс - 2 шт, скамья для пресса, компьютер Асе AL 1716, Принтер ПР - 1015
6. Охрана труда и противопожарная защита в организациях	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны	№1 302	Компьютер; комплект мультимедийного оборудования; стенды; плакаты; комплект мебели ученической; комплект мебели преподавателя; макет автомата Калашников-74; дозиметр ДКГ-03Д «Грач»; газоанализатор ОКА 92М; реанимационно-диагностический тренажер «Витим-2»; носилки мягкие медицинские; фонарь электрический карманный, ИПП-11; сапоги резиновые короткие; мина учебная У-ТМ-62М, респиратор-У-2К

питания	труда.		респиратор РУ-80М; АИ-2 (аптечка индивидуальная); противогаз защитный «Феникс»; противогаз вскрытый газодымозащитный комплект ГДЗК-У; трубка для искусственного дыхания; противоголовок ГП-7, кружка из стали, ложки столовые, ножи с деревянной ручкой, фляжка алюминиевая в чехле, костюм Л-1, носилки раскладные, (мягкие), самоспасатель «Навигатор» ГДЗК, защитные костюмы белые, футболки камуфляжные, куртка камуфляжная, автомат Калашникова АК-74 (учебный), противогазы без сумки ГП-5, фонарики черные
7. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве. 8. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства 9..Оборудование хлебопекарного производства 10. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий 11.Технология упаковки и укладки готовой продукции	Кабинет профессиональной подготовки	№1 305	Ноутбук SAMSUNG RV515; принтер HP Laser Jet M1005 MFP; комплект мультимедийного оборудования; стенды; плакаты; комплект мебели ученической; комплект мебели преподавателя; книжный шкаф; доска маркерная; доска аудиторная; муляжи хлебобулочных изделий.
УП.01 Учебная практика ПП.01. Производственная	Учебная пекарня	г. Ачинск ул. Трудовых резервов, 5	тестомесильная машина -1; пароконвектомат -1; весы порционные – 1; производственные столы - 4; стеллаж для расстойки -1; раковина для мытья рук - 1; ножи - 8; совок для сыпучих продуктов -2; скалка – 2; лопатка металлическая – 4;

практика УП.02. Учебная практика ПП.02. Производственная практика			форма хлебная 60 шт; емкости для замеса теста -15; кисти силиконовые – 4; сито -1; листы пекарные -4; емкости для подготовки сырья -15; рукавицы – 3.
Библиотека с читальным залом	Библиотека с читальным залом	г. Ачинск ул. Трудовых резервов, 5	Площадь:68,5 кв.м, 2 персональных компьютера с выходом в Интернет, телевизор, книжный шкаф- 4шт, книжный стеллаж - 8шт.,10102 тыс. экземпляров книг, количество электронных учебников -28шт., доступ к базам ЭБС: Академия, Лань, Юрайт, НЭБ.
Актный зал	Актный зал	г. Ачинск ул. Трудовых резервов, 5	Площадь 130 кв.м. 88 посадочных мест, комплект мультимедийного оборудования

5.4. Базы практик

Основными базами практики обучающихся по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** являются:

ИП Черномуров А.М.(г. Ачинск)

ИП Селезнева И.В. (г. Ужур);

МУ Ужурский хлебозавод;

ООО «Стефанишен» (г. Ачинск)

ЗАО «Искра» (г. Ужур);

ООО «Объединение столовых» (г. Ужур);

ИП Новоселова Н.А.(с. Новобирилюссы).

Имеющиеся базы практик расширяют возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Задания на учебную и производственную практики и порядок их проведения приведены в программах учебных и производственных практик.

6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

6.1. Колледжем сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

6.2. Главной задачей воспитательной работы со студентами с ОВЗ является реализация индивидуальных и творческих интересов личности, активизация самостоятельности студентов с ОВЗ в образовательной деятельности, формирование устойчивого интереса и ценностного отношения к выбранной профессии, формирование ценностного отношения к себе, другим, природе, семье, обществу. Для выполнения поставленных задач в колледже реализуются программы по направлениям: гражданско-патриотическое, спортивно-оздоровительное, художественно-эстетическое.

6.3. В воспитательной системе колледжа используются различные формы организации воспитательной деятельности: массовые мероприятия, групповые формы (мероприятия внутри коллектива учебных групп), индивидуальная личностно-ориентированная воспитательная работа.

6.4. Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья действует волонтерское движение, которое способствует более тесному взаимодействию всех студентов с ними, способствует социализации лиц с ОВЗ и инвалидов, развивает процессы интеграции в молодежной среде.

6.5. На официальном сайте колледжа в сети Интернет создана страница, отражающая наличие специальных условий для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по адаптированным основным программам профессионального обучения.

6.6. Возможности участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, спортивных секциях и творческих клубах.

6.7. Возможности участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в мероприятиях профессиональной направленности: «Декада по профессии», «Фестиваль профессий», профессиональные олимпиады, конкурсы профессионального мастерства, движение Абилимпикс.

6.8. Лица с ОВЗ имеют возможность проявить себя через участие в мероприятиях, организованных в соответствии с особенностями их психофизического развития, традиционных мероприятиях, проводимых на уровне колледжа: «День Знаний», «День матери», «День здоровья», «День открытых дверей», мероприятия гражданско-патриотической направленности, социальные акции. Лица с ОВЗ имеют возможность принять участие в волонтерском движении, трудовых, спортивно-оздоровительных мероприятиях.