

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

СОГЛАСОВАНО :

ООО ТС «Командор»

Руководитель производства

Антонова Д.В.

« 14 » 08 2025г.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор В.В. Иванов

« 30 » 08 2025г.



## АДАптированная основная ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии 16472 Пекарь

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения:

1 года и 10 мес.

г. Ачинск

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

Рыбкова Ольга Петровна, начальник отдела по учебной работе

Сержан Евгений Иванович, начальник отдела по учебно-производственной работе

Вавилова Ольга Романовна, преподаватель Ачинского колледжа транспорта и сельского хозяйства.

Адаптированная основная программа профессионального обучения рассмотрена и одобрена педагогическим советом Ачинского колледжа транспорта и сельского хозяйства, № 99 от «28» июня 2025 года.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b>	<b>5-7</b>
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
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения</b>	<b>8-14</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	8
2.2. Виды деятельности	8
2.3. Требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии <b>16472 Пекарь</b>	9-14
<b>3. Условия реализации адаптированной основной программы профессионального обучения</b>	<b>14</b>
<b>4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>	
4.1. Учебный план	17
4.1.1 Календарный учебный график	
4.2. Рабочие программы учебных дисциплин	18
4.3. Рабочие программы практик	19
4.4. Программа итоговой аттестации	20
<b>5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной программы профессионального обучения</b>	<b>21</b>
5.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация обучающихся	22
5.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья	23
<b>6. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями</b>	<b>23</b>

<b>6.1. Комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с ОВЗ</b>	24
6.1.1. Организационно-педагогическое сопровождение	24
6.1.2 Психолого-педагогическое сопровождение	24
6.1.3. Медицинско-оздоровительное сопровождение	26
6.1.4. Социальное сопровождение	26
6.1.5. Содействие в трудоустройстве выпускников	26
6.2. Кадровое обеспечение	27
6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение	29-37
6.4. Материально-техническое обеспечение	44
6.5. Базы практик	44
	45-46
	45-71

## **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**

<b>Учебные циклы</b>	<b>Число недель</b>	<b>Количество часов</b>
Обязательных учебных занятий	34	1020
Учебная практика	10	300
Производственная практика	37	1110
Промежуточная аттестация		
Итоговая аттестация	1	30
Каникулярное время	13	
<b>Итого:</b>	<b>95</b>	<b>2460</b>

### **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 видах 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 уметь:**

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных

приборов хлебобулочного производства к работе под руководством пекаря более высокой квалификации;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;

- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;

- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;

- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;

- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;

- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;

- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;

- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;

- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;

- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста под руководством пекаря более высокой квалификации;

- определять готовность изделий при выпечке под руководством пекаря более высокой квалификации;

- разгружать печь под руководством пекаря более высокой квалификации;

- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку под руководством пекаря более высокой квалификации;

- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей под руководством пекаря более высокой квалификации;

- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям под руководством пекаря более высокой квалификации;

- приготавливать отделочную крошку, помаду;

- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

контролировать качество готовой продукции по органолептическим

показателям;

- отбраковывать готовые изделия по массе.

### **Должен знать:**

- характеристики сырья и требования к его качеству;

- правила хранения сырья;

- правила подготовки сырья к пуску в производство;

- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.
- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования
- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции.
- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке изделий;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;

- правила и способы наладки;
- регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
- возможные неисправности и способы их выявления;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.

### **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 уметь:**

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
  - оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
  - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
  - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
  - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
  - аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.
  - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
  - проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
  - придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
  - работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
  - укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
  - смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
  - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
  - производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
  - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
  - обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
  - определять готовность изделий при выпечке;
  - разгружать печь;
  - определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
  - выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
  - оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
  - приготавливать отделочную крошку, помаду;
  - производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
  - упаковывать изделия различными способами;
  - укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;
  - отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.
- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приемы отделки поверхности полуфабрикатов:
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования
- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;

- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции.
- требования к качеству готовой продукции;
  
- требования к упаковке и маркировке изделий;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
- правила и способы наладки;
- регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
- возможные неисправности и способы их выявления;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.

### **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 16472 **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 ЕТКС 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

<b>Индекс учебной/производственной практики в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование учебной/производственной практики</b>	<b>Приложение</b>
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. 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 включается в структуру образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами.

### **6.1.1. 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.

### **6.1.2 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.

### **6.1.3. 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.

#### **6.1.4. 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.

#### **6.1.5. 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.

#### **6.2 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 необходим привлечь тьюторов, психологов (педагогов-психологов, специальных психологов), социальных педагогов (социальных работников), специалистов по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости

№	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.	Бориюк Ольга Романовна	<p>Мастер производственного обучения</p> <p>ОПД.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.</p> <p>ОПД.04.Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства</p> <p>ОПД.05.Оборудование хлебопекарного производства</p> <p>ПД.01.Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</p> <p>ПД.03 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.</p> <p>ПД.04 Технология упаковки и укладки готовой продукции</p> <p>УП.01.01 Учебная</p>	<p>1.КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум, 2024 год , специальность: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, квалификация: Техник – технолог</p> <p>2. КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум, 2022 год по профессии: Кондитер</p> <p>3. КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум, 2022 год по профессии: Пекарь третьего разряда</p>			

		<p>практика</p> <p>ПП.0101.</p> <p>Производственная практика</p> <p>УП.02. 01.Учебная практика</p> <p>ПП.02.01.</p> <p>Производственная практика</p>				
2	Гравдан Алина Сергеевна	<p>ОПД.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности</p> <p>ОПД 07.Правила и технологии расчета с потребителями</p>	<p>1.ФГОУ СПО «Ачинский торгово-экономический техникум, г. Ачинск специальность: Коммерция по отраслям, Квалификация: Коммерсант</p> <p>2.Негосударственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Центросоюз Российской Федерации Сибирский университет потребительской кооперации г. Новосибирск, Бакалавр, специальность Менеджмент, 2015 год</p> <p>3. КГАПОУ «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства» Профессиональная подготовка Образование и педагогика,</p>		<p>1.ООО Центр инновационного образования и воспитания. Тема «Основы преподавания на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей в соответствии с обновленными ФГОС, 72 часа , 2025 год</p>	

			квалификация - преподаватель среднего профессионального образования, 2025 год, 260 часов.			
3.	Колесников Николай Михайлович	АД.02 Физическая культура	Красноярский государственный педагогический институт, специальность: «Физическая культура», квалификация «Учитель физической культуры», 1991год	Первая квалификационная категория	1.Центр ДПО «Экстерн» ООО «Международные образовательные проекты», тема: Современные технологии дистанционного обучения в образовании», 2020 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	
4.	Лачинова Елена Александровна	ОП.08 Эффективные способы трудоустройства  ОПД.03 Охрана труда и противопожарная безопасность в организациях питания	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.ФГАОУ ВО «Сибирский Федеральный университет» по дополнительной профессиональной программе: «Облачный офис преподавателя», 18 часов, 2018 год  2.Автономная некоммерческая организация «Национальное агентство развития квалификаций» по дополнительной профессиональной программе: Проектирование и реализация программы учебной дисциплины «Конструктор карьеры», 76 часов, 2020 год	

					<p>3. Национальный технологический университет, программа профессиональной переподготовки «Образование и педагогика», 2018 год.</p> <p>4. 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</p> <p>5. ООО Центр инновационного образования и воспитания» Тема: «Основы обеспечения информационной безопасности детей» 36 часов , 2023 год</p>	
5.	Разуванова Юлия Геннадьевна	АД.01 Русский язык и культура речи	<p>1. ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный педагогический Университет им. В.П. Астафьева» Специальность «Методика и методика начального образования», 2005 год.</p> <p>2. ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный педагогический Университет им. В.П. Астафьева» Специальность «Педагогика и</p>	Первая квалификационная категория	<p>1. КГБОУ ДПО «Центр развития профессионального образования» по дополнительной профессиональной программе: «Что нужно знать и уметь для организации и проведении дистанционных занятий», 72 часа, 2020 год</p> <p>2. ООО «Инфоурок» по</p>	

			психология», 2013 год.		<p>программе: «Русский язык и культура речи: теория и методика преподавания в профессиональном образовании» Квалификация: преподаватель русского языка и культуры речи с 22.10.2019 по 25.12.2019</p> <p>3.КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования» УПК по программе: Стратегическая сессия «Ориентирование в новом социально-экономическом пространстве» с 08.10.19 по 08.11.19 в объеме 72 ч.</p> <p>4.Сибирский федеральный университет г. Красноярск УПК по программе: «Облачный офис преподавателя» с 26.11.2018 по 21.12.2018 в объеме 18 ч.</p> <p>5.КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования» УПК с 15.10.18 – 19.10.18 «Технология разработки и организации социокультурных мероприятий в учреждениях СПО», 40 ч. КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования», «Медиация и медиативный подход в образовании, 72 часа, 2022 год .</p> <p>6.Автономная некоммерческая организация «Национальное агентство развития квалификаций» Проектирование и реализация</p>
--	--	--	------------------------	--	--

					<p>программы учебной дисциплины «Карьерное моделирование», 2021 год, 76 часов</p> <p>7.КПК по программе: «Оказание первой помощи пострадавшим в образовательной организации», 2022г, 16 часов</p> <p>8. КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» Центр опережающей профессиональной подготовки Красноярского края по дополнительной профессиональной программе «Создание единой цифровой среды Красноярского края, 2023 год, 16 часов</p> <p>9.ФГБОУ «Всероссийский детский центр» «Смена» по дополнительной профессиональной программе «Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования», 2023 год, 88 часов</p>	
--	--	--	--	--	--	--



### **6.3. 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	25
			2017	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	25
			2017	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	17
			2018	
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	7
			2017	15
			2018	
			2017	
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, Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник -2-е изд.-М.: Академия,2016	2015 2016	17 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, Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник -2-е изд.-М.: Академия,2016	2015 2016	17 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/104849">https://e.lanbook.com/book/104849</a> .		

#### **6.4. 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.

### 6.4.1 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 социально-экономических дисциплин	г. Ачинск ул. Трудовых резервов, 5 № 103	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 социально-экономических дисциплин	г. Ачинск ул. Трудовых резервов, 5 № 103	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 социально-экономических дисциплин	г. Ачинск ул. Трудовых резервов, 5 № 103	Рабочее место для преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, шкаф мебельный, доска, софит, жалюзи, стенды и плакаты по дисциплине.
5. Физическая культура	Спортивный зал	г. Ачинск ул. Трудовых резервов, 5	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, жимфлексстер - 2 шт, скамья для пресса, компьютер Асе AL 1716, Принтер ПР - 1015
6.Охрана труда и противопожарная защита в организациях питания	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	г. Ачинск ул. Трудовых резервов, 5  № 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 респиратор РУ-80М; АИ-2 (аптечка индивидуальная); противогаз защитный «Феникс»;противогаз вскрытый газодымозащитный комплект ГДЗК-У; трубка для искусственного дыхания; противогоазГП-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	Кабинет профессиональной подготовки	г. Ачинск ул. Трудовых резервов, 5  №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.

продукции			
УП.01 Учебная практика  ПП.01. Производственная практика  УП.02. Учебная практика  ПП.02. Производственная практика	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; 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

## **6.5. Базы практик**

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

**Пекарь** являются:

- ООО «Стефанишен» (г. Ачинск)
- ООО ТД «Командор» (г. Ачинск)
- ИП Яшагин(г. Ачинск)
- ИП Михайлова(г. Ачинск)
- ООО «СОДЕКСО» (г. Ачинск)
- ООО «Золотой ранет» (г. Ачинск)

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.

## **7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

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

7.2. 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.

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

7.4. 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.

7.5. 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.

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

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

7.8. 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.

## **8. Программа воспитания**

### **8.1 Цель Рабочей программы воспитания:**

Целью разработки и реализации Рабочей программы воспитания является формирование гармонично развитой высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.

Основной задачей является создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства» (далее- Колледж) с учетом получаемой квалификации на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.

Внедрение рабочей программы воспитания должно содействовать созданию воспитывающей среды в Колледже, улучшению имиджа Колледжа на муниципальном и региональном уровнях, расширению партнерских отношений с предприятиями, социокультурными и спортивными учреждениями.

**Сроки реализации программы:** до 2030 гг.

**Ссылка на размещение Программы воспитания на сайте Колледжа: [www.aktsh.ru/sveden/education](http://www.aktsh.ru/sveden/education).**

**Исполнители Рабочей программы воспитания:** заместитель директора по учебной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по научно-методической работе, преподаватели, мастера производственного обучения, социальные педагоги, педагоги-психологи, педагоги-организаторы, воспитатели.

## **Раздел 1. Общие положения**

### **1.1. Область применения Рабочей программы воспитания**

Рабочая программа воспитания направлена на формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся Колледжа с общими ценностями, моральными и нравственными ориентирами через вовлечение их в общественно-ценностные социализирующие отношения.

Рабочая программа воспитания является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения - (далее АОППО) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья программы профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16472 Пекарь

### **1.2. Цель и задачи реализации Рабочей программы воспитания**

**Целью** реализации Рабочей программы воспитания является создание единого воспитательного пространства, обеспечивающего всестороннее развитие обучающихся в соответствии с требованиями профессиональной характеристики рабочей профессии 16472 Пекарь 2-3 разряда на основе требований ЕТКС по программе профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16472 Пекарь, профессионального стандарта Пекарь, конкурентоспособных региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

Для достижения цели поставлены следующие **задачи**:

1) реализация требований ФГОС СПО, в том числе при освоении общих компетенций:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.

ЛР 3. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 4. Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 5. Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.

ЛР :6. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.

ЛР 7. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 8. Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.

ЛР 9. Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».

ЛР 10. Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся.

ЛР 11. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 12. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

ЛР 15. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

ЛР 16. Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве.

ЛР 17. Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛР 18. Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.

ЛР 19. Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.

ЛР 20. Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.

ЛР 21. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

ЛР 22. Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.

ЛР 23. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

ЛР 24. Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.

ЛР 25. Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).

ЛР 26. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.

ЛР 27. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 28. Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.

ЛР 29. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.

ЛР 30. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 31. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.

ЛР 32. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predeterminedенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.

ЛР 33. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

ЛР 34. Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 35. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

ЛР 36. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

3) реализация комплексных задач воспитания личности обучающегося:

формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, мотивации на освоение образовательной программы и выполнение научно-исследовательской работы, нацеленной на интеллектуальное развитие и профессиональное становление, жизненное самоопределение, развитие профессионально значимых качеств, в том числе путем формирования общих компетенций и достижения личностных результатов обучения;

патриотическое, гражданское и правовое воспитание, формирование у обучающегося лидерских и социально-значимых качеств, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности, чувства воинского долга;

воспитание духовно-нравственной, толерантной личности обучающегося, обладающей антикоррупционным мировоззрением, нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения;

формирование у обучающегося экологической культуры и культуры здоровья, безопасного поведения, стремления к здоровому образу жизни и занятиям спортом, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности.

4) создание благоприятных условий для приобретения обучающимися опыта осуществления социально значимых дел и профессионального самоутверждения:

опыта участия в учебных сборах, участия в военно-патриотических, военно-спортивных соревнованиях различного уровня;

опыта участия в соревнованиях, конкурсах, олимпиадах, акциях по истории России, региона, города;

опыта самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыта проектной деятельности;

трудового и профессионального опыта, в том числе опыта практической подготовки и прохождения производственной практики, опыта участия в конкурсах профессионального мастерства;

опыта разрешения возникающих конфликтных ситуаций в

- опыта дел, направленных на пользу своему населенному пункту, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;
- опыта природоохранных дел, участия в экологических мероприятиях, конкурсах, акциях;
- опыта изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыта создания собственных произведений культуры, опыта творческого самовыражения;
- опыта ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;
- опыта дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;
- опыта самопознания и самоанализа, опыта социально приемлемого самовыражения и самореализации;
- опыта работы в команде, эффективного взаимодействия с педагогами, студентами, работодателями;
- опыта повышения квалификации, получения дополнительных профессий, участия в различных семинарах;
- опыта участия в социально значимых мероприятиях, оказания поддержки нуждающимся, опыта волонтерской деятельности;
- опыта работы в цифровой среде;
- опыта участия в профориентационной деятельности, поддержания престижа своей профессии, образовательной организации на различном уровне;
- опыта творческой деятельности, участия в творческих мероприятиях различного уровня;
- опыта участия в студенческом самоуправлении, в деятельности общественных и некоммерческих организаций, опыта добровольчества;
- опыта соблюдения и пропаганды ЗОЖ, занятия физической культурой и спортом, участия в спортивных мероприятиях различного уровня;
- опыта участия в мероприятиях антинаркотической, антиалкогольной, антитабачной и пр. направленности;
- опыта участия в мероприятиях, конкурсах, акциях, олимпиадах по финансовой грамотности, предпринимательской деятельности.

### **1.3. Ожидаемые результаты**

Под **воспитанием** понимается «деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку

труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Миссией воспитания и развития личности гражданина России выступает сплочение и консолидация нации, укрепление социальной солидарности, укрепление доверия личности к жизни в России, согражданам, обществу, настоящему и будущему малой родины, Российской Федерации.

В ходе реализации рабочей программы воспитания исполнители должны стремиться к следующим результатам в части воспитания обучающихся, которые составлены в соответствии с Конституцией Российской Федерации, и нашли дальнейшее отражение при формировании перечня личностных результатов обучающихся, необходимых для сохранения и передачи ценностей следующим поколениям:

□ безусловное уважение к жизни во всех ее проявлениях, признание ее наивысшей ценностью;

□ осознание ценности здоровья, установка на активное здоровьесбережение человека;

□ осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надежные и безопасные отношения, вступление в брак и ответственное родительство;

□ любовь к Отечеству, осознание себя гражданином России – продолжателем традиций предков, защитником Земли, на которой родился и вырос; осознание личной ответственности за Россию;

□ признание ценности жизни и личности другого человека, его прав и свобод, признание за другим человеком права иметь свое мнение;

□ готовность к рефлексии своих действий, высказываний и оценке их влияния на других людей; внутренний запрет на физическое и психологическое воздействие на другого человека;

□ правовое самосознание, законопослушность; готовность в полной мере выполнять законы России; уважение к чужой собственности, месту постоянного проживания;

□ осознание себя гражданином многонациональной России, частью народа, который создал культуру; интерес и уважение к культуре, русскому языку и языкам предков;

□ готовность заботиться о сохранении исторического и культурного наследия страны и развитии новых культурных направлений;

□ принятие и сохранение традиционных семейных ценностей народов России;

□ уважение к различным вероисповеданиям, религиям;

□ забота о природе, окружающей среде; экологическое самосознание и мышление; осознание себя частью природы и зависимости своей жизни и здоровья от экологии;

?

забота о слабых членах общества, готовность деятельно участвовать в оказании помощи социально-незащищенным гражданам, в том числе через уплату налогов;

осознание ценности образования; уважение к педагогу; готовность учиться на протяжении всей жизни; стремление к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни;

? проектное мышление; командность; лидерство; готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству;

? интеллектуальная самостоятельность; критическое мышление; познавательная активность;

творческая активность и готовность к творческому самовыражению;

? свобода выбора и самостоятельность в принятии решений; социальная активность и мобильность; активная гражданская позиция;

уважение к труду, осознание его ценности для жизни и самореализации; трудовая и экономическая активность.

Портрет выпускника ПОО, отражающий комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме «Портрета Гражданина России 2035 года» сформирован на основе оценки личностных качеств гражданина, необходимых для сохранения и передачи ценностей следующим поколениям (выделенных в ходе анализа Конституции Российской Федерации, законодательных и иных нормативно-правовых актов, документов стратегического планирования страны) и включает в себя следующие личностные качества.

**Патриотизм.** Хранящий верность идеалам Отечества, гражданского общества, демократии, гуманизма, мира во всем мире. Действующий в интересах обеспечения безопасности и благополучия России, сохранения родной культуры, исторической памяти и преемственности на основе любви к Отечеству, малой родине, сопричастности к многонациональному народу России, принятия традиционных духовно-нравственных ценностей человеческой жизни, семьи, человечества, уважения к традиционным религиям России. Уважающий прошлое родной страны и устремленный в будущее.

**Гражданская позиция и правосознание.** Активно и сознательно принимающий участие в достижении национальных целей развития России в различных сферах социальной жизни и экономики, участвующий в деятельности общественных организаций, объединений, волонтерских и благотворительных проектах. Принимающий и учитывающий в своих действиях ценность и неповторимость, права и свободы других людей на основе развитого правосознания.

**Социальная направленность и зрелость.** Проявляющий самостоятельность и ответственность в постановке и достижении жизненных целей, активность, честность и принципиальность в общественной сфере, нетерпимость к проявлениям непрофессионализма в трудовой деятельности,

уважение и признание ценности каждой человеческой личности, сочувствие и деятельное сострадание к другим людям. Сознательно и творчески проектирующий свой жизненный путь, использующий для разрешения проблем и достижения целей средства саморегуляции, самоорганизации и рефлексии.

**Интеллектуальная самостоятельность.** Системно, креативно и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, самореализующийся в профессиональной и личностной сферах на основе этических и эстетических идеалов.

**Коммуникация и сотрудничество.** Доброжелательно, конструктивно и эффективно взаимодействующий с другими людьми – представителями различных культур, возрастов, лиц с ограниченными возможностями здоровья (в том числе в составе команды); уверенно выражающий свои мысли различными способами на русском и родном языке.

**Зрелое сетевое поведение.** Эффективно и уверенно и осуществляющий сетевую коммуникацию и взаимодействие на основе правил сетевой культуры и сетевой этики, управляющий собственной репутацией в сетевой среде, формирующий «здоровый» цифровой след.

**Экономическая активность.** Проявляющий стремление к созидательному труду, успешно достигающий поставленных жизненных целей за счет высокой экономической активности и эффективного поведения на рынке труда в условиях многообразия социально-трудовых ролей, мотивированный к инновационной деятельности.

**Здоровье и безопасность.** Стремящийся к гармоничному развитию, осознанно выполняющий правила здорового образа жизни и поведения, безопасного для человека и окружающей среды (в том числе и сетевой).

**Экологическая культура.** Воспринимающий природу как ценность, обладающий чувством меры и экологической целесообразности, рачительно и бережно относящийся к природным ресурсам, ограничивающий свои потребности.

**Мобильность и устойчивость.** Сохраняющий внутреннюю устойчивость в динамично меняющихся и непредсказуемых условиях, гибко адаптирующийся к изменениям, проявляющий социальную, профессиональную и образовательную мобильность, в том числе в форме непрерывного самообразования и самосовершенствования.

## **Раздел 2. Общие требования к личностным результатам выпускников Колледжа**

В результатах процесса воспитания обучающихся Колледжа заинтересованы все участники образовательных отношений – обучающийся, его семья, общество, экономика (предприятия-работодатели), государство, социальные институты, поэтому для планирования воспитательной работы используется согласованный образ результата – «Портрет выпускника ПОО».

Портрет выпускника ПОО отражает комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО.

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.

ЛР 3. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 4. Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 5. Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.

ЛР :6. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.

ЛР 7. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 8. Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.

ЛР 9. Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».

ЛР 10. Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам

гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся.

ЛР 11. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 12. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

ЛР 15. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

ЛР 16. Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве.

ЛР 17. Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛР 18. Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.

ЛР 19. Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.

ЛР 20. Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.

ЛР 21. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

ЛР 22. Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.

ЛР 23. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

ЛР 24. Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также

некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.

ЛР 25. Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).

ЛР 26. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.

ЛР 27. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 28. Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.

ЛР 29. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.

ЛР 30. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 31. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.

ЛР 32. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.

ЛР 33. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

ЛР 34. Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 35. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

ЛР 36. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Личностные результаты реализации Рабочей программы воспитания не определены субъектом Российской Федерации.

Личностные результаты реализации Рабочей программы воспитания не определены ключевыми работодателями.

Личностные результаты реализации Рабочей программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса:

ЛР 37. Способный к самообслуживанию, трудовой деятельности для обеспечения комфортных условий жизни, обучения, рабочей деятельности.



### **Раздел 3. Особенности реализации воспитательного процесса в ПОО**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» основной целью реализации основных профессиональных образовательных программ является освоение обучающимися квалификации. Требования к квалификации выпускников отражены в профессиональной характеристике рабочей профессии 16472 Пекарь 2-3 разряда на основе требований ЕТКС, а также в профессиональном стандарте Пекарь

При разработке Рабочей программы воспитания учитываются требования к выпускнику рабочей профессии 16472 Пекарь 2-3 разряда по определяемые отраслевой спецификой через формирование профессиональных компетенций.

При разработке Рабочей программы воспитания учитывается необходимость корреляции предполагаемых результатов воспитания выпускников Колледжа с профессиональными компетенциями (в той их части, которая позволяет устанавливать между ними те или иные соответствия).

Воспитательная работа с обучающимися организуется с учетом истории, традиций, этнокультурного и профессионального состава населения города Ачинска и Красноярского края по следующим направлениям:

профессиональные, творческие, спортивные, социально значимые мероприятия, традиционно организуемые в городе Ачинске, Западной группе территорий Красноярского края, Красноярском крае;

отдельные направления воспитательной работы значимые для края (волонтерство, наставничество и пр.);

развитие кружкового движения (творческого, технического, предметно, декоративно-прикладного направлений).

#### **3.1 Особенности деятельности Колледжа, значимые для формирования Рабочей программы воспитания**

Воспитание в Колледже, как в профессиональной образовательной организации, нацелено на формирование профессионально значимых качеств личности, профессиональных компетенций, определенных профессиональной характеристикой рабочей профессии 16472 Пекарь 2-3 разряда на основе требований ЕТКС.

Воспитание в Колледже основано на культуре Красноярского края, корпоративной культуре ключевых работодателей:

- ООО «Стефанишен» (г. Ачинск)
- ООО ТД «Командор» (г. Ачинск)
- ИП Яшагин(г. Ачинск)
- ИП Михайлова(г. Ачинск)
- ООО «СОДЕКСО» (г. Ачинск)
- ООО «Золотой ранет» (г. Ачинск)

Воспитание в Колледже предусматривает использование воспитательного потенциала учебной деятельности и получаемой квалификации; направлено на выявление и ликвидацию воспитательно значимых дефицитов обучающихся.

Колледж принимает участие в воспитательно значимых проектах и программах:

**Федеральных:** всероссийских акциях «Стоп ВИЧ/СПИД», «Сообща, где торгуют смертью», «Молодежь выбирает жизнь», всероссийских проектах: «Молодые профессионалы», «Абилимпикс», «Профстажировки.рф», «Билет в будущее», проектах и конкурсах НАРК: «ГИА-НОК», Квалификация «Наставник», «Конструктор карьеры», «Национальная система квалификаций в отражении российских СМИ», всероссийских профессиональных олимпиадах и викторинах и др.; Международная студенческая научно-практическая конференция «Научно - образовательный потенциал молодежи в решении актуальных проблем XXI века», Международное предпринимательское тестирование

**Региональных:** региональном этапе Всероссийского фестиваля студенческого творчества «Студенческая весна», Первенстве Сибири по армспорту, зональном конкурсе допризывной молодежи «Служить России любой из нас готов», межрегиональном профориентационном фестивале «ПрофУЕСиЯ: ориентиры молодым», региональных чемпионатах: «Молодые профессионалы», «Абилимпикс», проектах региональной инновационной площадки: «Технокласс-3», Студия программирования «Just do IT!» и др.; Межрегиональная олимпиада «Шаг в науку», Открытый зональный фестиваль технического творчества «Прорыв»,

**Краевых:** фестивале «Территория творчества», Спартакиаде учащихся профессионального образования «Молодёжная спортивная лига», акциях «Неделя добра», «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка», «Окна Победы», краевом молодежном форуме «Научно-технический потенциал Сибири» (Научный конвент, Техносалон), краевой научно-практической конференция «Наука и молодежь Красноярья: диалог, мысль, поиск», краевых профильных олимпиадах, краевом инфраструктурном проекте «Территория Красноярский край», краевой флагманской программе «Мы развиваем», краевой творческой олимпиаде «Агроуспех», проекте «Краевые студенческие отряды», краевом образовательный полиатлоне «ЭМИЧ», краевой семейный финансовый фестиваль и др.;

**Городских:** Спартакиаде учащихся профессионального образования (соревнования по 10 видам спорта), соревнованиях «Кросс нации», «День призывника», «Патриот», «Снежный барс», «Спартакиада молодежи допризывного возраста», конкурсах «АРТ-квадрат», «Студенческая весна», «Земля, которой ты частица», конкурс рисунков (стихов) «Есть такая профессия – Родину защищать», городской лиге КВН, городской профориентационной ярмарке рабочих мест, молодежном проектном конкурсе малых городов «Интересное в малом», городской акции

«Субботник 2.0», городской олимпиаде ЗГТ КК «Дорога к мастерству», проекте «Стажировка – старт в профессиональную карьеру», акции «Новые рубежи», профориентационном декаднике «Мир профессий», городской ярмарке вакансий и др.

В Колледже существуют перспективные направления воспитательно значимой деятельности:

вовлечение студентов в участие и реализацию грантовых проектов по различным направлениям;

организация массовых деятельностных мероприятий в форме коворкинга.

В Колледже создано экспертное сообщество, деятельность которого направлена на выявление в обществе, на предприятиях и масштабирование в образовательной организации позитивных, профессионально значимых направлений:

профессиональный успех выпускников Колледжа;

жизненный и профессиональный путь победителей конкурсов профессионального мастерства регионального и всероссийского уровней;

ожидания субъектов экономической сферы города Ачинска, Западной группы территорий Красноярского края, региона в целом от профессионально значимых качеств молодых работников, иных результатов их профессионального воспитания;

ожидания потенциальных работодателей города Ачинска, Западной группы территорий Красноярского края от сетевого поведения будущего работника и его самопрезентации в цифровом пространстве;

особенности корпоративной культуры предприятий и организаций города Ачинска, Западной группы территорий Красноярского края, признаки лояльности к ней со стороны работников и соискателей, основные характеристики наставничества, характер межпоколенческих отношений, отражающих тенденции социокультурного и профессионально-производственного окружения;

портрет успешного предпринимателя, самозанятого лица;

сотрудничество образовательной организации с образовательными организациями общего, дополнительного, высшего образования, профессиональными образовательными организациями, предприятиями и организациями в рамках профориентационно значимых событий, акций, мероприятий, направленных на стимулирование занятости;

актуальный для города Ачинска, Западной группы территорий Красноярского края образ сверстника, соотечественника, земляка, обеспечивающего защиту Отечества, занятого правоохранительной деятельностью;

характеристики путей преодоления социальных проблем города Ачинска, Западной группы территорий Красноярского края в ходе волонтерской активности, социальных акций;

?

портрет успешного многодетного родителя, сочетающего семейное благополучие, ответственное воспитание детей и профессиональную самореализацию;

? типичные способы защиты, поддержки, обеспечения занятости современного семьянина, молодых родителей;

актуальные для территории города Ачинска, Западной группы территорий Красноярского края воспитательно значимые события реализации избирательного права и конструктивного совместного социального действия, общественных объединений и некоммерческих организаций, предупреждения правонарушений и негативных социальных явлений, культуры и искусства, физической культуры и спорта.

### **3.2. Общая характеристика студенческого контингента по программе профессионального обучения для обучающихся с ограниченными**

#### **возможностями здоровья по профессии 16472 Пекарь**

Численность обучающихся – 33 человека, из них:

проживающих в общежитиях Колледжа - 8 человек;

несовершеннолетних - 22 человек;

лиц с ОВЗ и инвалидов – 33 человек;

имеющих детей – 0 человек;

из многодетных семей - 3 человек;

из неполных семей - 3 человек;

находящихся в трудной жизненной ситуации – 2 человека, в том

числе:

сирот – 0 человек;

опекаемых – 2 человек;

мигрантов - 0 человек;

принадлежащих к религиозным организациям - 0 человек;

принадлежащих к этнокультурным группам - 0 человек;

участвующих в деятельности общественных объединений – 0 человек;

имеющих правонарушения, состоящих на учете в органах внутренних дел - 1 человек;

склонных к употреблению алкоголя, психоактивных и наркотических веществ, игровым зависимостям и пр. - 0 человек;

находящихся в конфликте с законом, склонных к социально неодобряемым действиям – 0 человек.

#### **Раздел 4. Требования к личностным результатам с учетом особенностей**

Особенности профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями по профессии 16472 Пекарь требуют от обучающегося способностей к содержанию своего рабочего места в чистоте, порядке. Обучающийся должен обладать навыками по комфортному, эргономичному оборудованию своего рабочего места с соблюдением всех правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности.

ЛР 37. Способный к самообслуживанию, трудовой деятельности для обеспечения комфортных условий жизни, обучения, рабочей деятельности.

#### **Раздел 5. Содержание деятельности по реализации Рабочей программы воспитания по программе профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16472 Пекарь, его структурные компоненты и кадровый ресурс их реализации**

##### **5.1. Основные направления (модули) воспитательной работы**

Ценностными основами воспитательной работы служат уважение к личности обучающегося, сохранение его психического и нравственного благополучия, ценностных ориентаций, личностное развитие и профессиональное становление.

Основными направлениями (модулями) воспитательной работы являются:

1) профессионально-личностное воспитание, предусматривающее достижение личностных и научных результатов при освоении ОПОП, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений;

2) гражданско-правовое и патриотическое воспитание, направленное на формирование гражданственности, правовой культуры, чувства патриотизма, готовности служить Отечеству; развитие социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности;

3) духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание, обеспечивающее развитие нравственных качеств личности, антикоррупционного мировоззрения, культуры поведения, бережного отношения к культурному наследию; эстетическое воспитание, развитие творческого потенциала личности и опыта самостоятельной творческой деятельности; развитие толерантности, взаимного уважения и уважения к старшим;

4) воспитание здорового образа жизни и экологической культуры, направленное на развитие физической культуры личности, воспитание здорового и безопасного образа жизни, формирование экологической культуры личности.

##### **Формы реализации модулей:**

##### **Профессионально-личностное воспитание:**

- ☐
- ☐
- ☐ профессиональные олимпиады и викторины;
- ☐ конкурсы профессионального мастерства;
- ☐ конкурсы технического и декоративно-прикладного творчества;
- ☐ учебно-исследовательская деятельность студентов;
- ☐ волонтерская деятельность;
- ☐ проектная деятельность;
- ☐ квесты;
- ☐ мастер-классы;
- ☐ защита проектов;
- ☐ предметные недели;
- ☐ экскурсии на профильные предприятия;
- ☐ анкетирование;
- ☐ тренинги;
- ☐ конкурсы;
- ☐ круглые столы;
- ☐ тематические классные часы;
- ☐ тематические внеклассные мероприятия;
- ☐ трудовая деятельность;
- ☐ наставничество;
- ☐ акции профессиональной направленности;
- ☐ кружковая деятельность.

#### **Гражданско-правовое и патриотическое воспитание:**

- ☐ событийные мероприятия к государственным праздникам;
- ☐ учебные сборы;
- ☐ волонтерство;
- ☐ работа Студенческого совета;
- ☐ разработка и согласование локальных нормативных актов;
- ☐ предупреждение асоциальных проявлений;
- ☐ дискуссии;
- ☐ тематические акции;
- ☐ конкурсы;
- ☐ проекты;
- ☐ НПК;
- ☐ квесты;
- ☐ общественно-полезные мероприятия.

#### **Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание:**

- ☐ культурно-массовые мероприятия;
- ☐ тренинги;
- ☐ творческие лаборатории;
- ☐ мастер-классы;
- ☐ тематические недели;
- ☐ студенческие объединения культурно-творческой направленности;
- ☐ инициативные группы обучающихся.

?

**Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры:**

- спортивные соревнования;
- совместные мероприятия с социальными партнерами, организациями здравоохранения;
- секции;
- классные часы о здоровом питании; мероприятия по безопасности на дорогах;
- мероприятия о безопасном для человека и окружающей его среды образе жизни; экологические акции и субботники.

Колледж по вопросам воспитания взаимодействует с социальными партнерами г. Ачинска и п. Малиновка:

- МЦ «Сибирь»;
  - МБУК «Центральная библиотека»;
  - МБУК «Централизованная клубная система Ачинского района» и др.
- целью проведения профилактических мероприятий организовано межсетевое взаимодействие с:
- КГБУЗ «Красноярский краевой наркологический диспансер №1»;
  - ОДН ОУУП и ПДН МО МВД России «Ачинский»;
  - Центром «СПИД»;
  - КГБУ Центр семьи «Ачинский».

целью формирования профессионального самоопределения студентов Колледж взаимодействует с социальными партнерами:

- КГКУ «ЦЗН г.Ачинска»;
- Управлением образования Администрации г.Ачинска;
- Управлением образования Администрации Ачинского района;
- КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования»;
- Общеобразовательными школами г.Ачинска и Ачинского района;
- МБОУ «Средняя школа № 5»;
- МБУДО «Центр творчества и развития «Планета талантов»;
- Приютом для животных «Доброе сердце» г.Ачинск;
- Войсковой частью 25996, г.Ужур, ЗАТО Солнечный;
- профильными предприятиями г.Ачинск и др.

Значимыми результатам деятельности воспитательной службы являются:

позитивное поведение большинства обучающихся в отношении себя и окружающих, высокая готовность к совместной деятельности, установлению коммуникаций; для большинства обучающихся характерен средний или выше среднего уровень адаптированности к требованиям социальной среды;

снижение количества обучающихся, состоящих на различных видах учета;

?

? положительная динамика достижений обучающихся в мероприятиях различного уровня;

? участие организаций-партнеров в реализации воспитательной программы колледжа;

вовлечение студентов в участие и реализацию грантовых проектов;

? организация массовых деятельностных мероприятий в форме коворкинга;

положительная оценка работы воспитательной службы, которая подтверждается благодарственными письмами, почетными грамотами, дипломами;

? формирование положительного имиджа колледжа, в том числе, в Интернет-среде, сайтах и социальных сетях;

формирование и развитие системы наставничества;

трудоустройство выпускников по полученной профессии/специальности.

## 5.2. Описание структурных компонентов Рабочей программы воспитания

Структурные компоненты программы воспитания (модули)	Задачи	Организационные решения	Ответственный за реализацию модуля, педагоги
<b>Инвариантные модули</b>			
Профессионально-личностное воспитание	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализировать профессиональную мотивацию, уверенную профессиональную ориентацию обучающихся.</li> <li>2. Формировать компетенции эффективной коммуникации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</li> <li>3. Обеспечить возможности многоуровневого, конструктивного взаимодействия обучающихся в социуме.</li> <li>4. Формировать компетенции поиска способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</li> <li>5. Развивать творческий потенциал обучающихся и повышать их деловую активность.</li> <li>6. Создать в образовательном процессе условия для стимулирования предпринимательской активности и формирования предпринимательской позиции обучающихся.</li> <li>7. Развивать систему наставничества на производстве.</li> </ol>	<p>Реализация потенциала педагогических советов, администрации Колледжа, общественно-деловых объединений работодателей.</p> <p>Коррекция задач развития личности в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей, рабочих программах предметных кружков.</p> <p>Использование инфраструктурных решений, предусмотренных конкурсами профессионального мастерства.</p>	Заместитель директора по УПР
Гражданско-правовое и патриотическое воспитание	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развивать у обучающихся чувство патриотизма и гражданственности, студенческое самоуправление.</li> <li>2. Развивать мотивацию к активному и ответственному участию в общественной жизни страны, региона, образовательной организации; государственному управлению через организацию добровольческой и волонтерской деятельности.</li> <li>3. Развивать у обучающихся сознательное отношение к законности и правопорядку; принимать и исполнять нормы правового поведения в обществе.</li> <li>4. Развивать у обучающихся уважение к государственным устоям России, умение противостоять идеологии экстремизма,</li> </ol>	<p>Использование инфраструктурных решений, предусмотренных конкурсами и мероприятиями, направленными на гражданско-правовое и патриотическое воспитание обучающихся.</p> <p>Реализация потенциала студенческих советов.</p> <p>Использование партнерских связей с молодежным центром «Сибирь».</p> <p>Взаимодействие администрации Колледжа и представителей органов</p>	Заместитель директора по УВР

	<p>терроризма, способности противостоять внешним и внутренним вызовам.</p> <p>5. Формировать антикоррупционное мировоззрение.</p>	<p>управления молодежной политикой.</p> <p>Осуществление межведомственного взаимодействия, направленного на предупреждение негативных социальных явлений.</p> <p>Взаимодействие администрации Колледжа с представителями комиссий по делам несовершеннолетних и их прав, подразделений по делам несовершеннолетних органов внутренних дел.</p>	
<p>Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание</p>	<p>1. Формировать выраженную в поведении нравственную позицию, в том числе способность к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);</p> <p>2. Приобщить обучающихся к ценностям культуры, формировать чувства любви к Родине на основе изучения культурного наследия и традиций многонационального народа России, развивать культуру межнационального общения.</p> <p>3. Воспитывать эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений, развивать творческий потенциал и творческую активность.</p>	<p>Активизация социальных связей и отношений, актуализируемых в процессе создания и реализации молодежных социальных проектов, предусматривающих, в том числе, компьютерно-опосредованные формы реализации.</p>	<p>Заместитель директора по УВР</p>
<p>Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры</p>	<p>1. Формировать стойкую мотивацию на ведение здорового образа жизни и потребности в физическом самосовершенствовании.</p> <p>2. Привлечь обучающихся к участию в мероприятиях, направленных на поддержание и укрепление здоровья.</p> <p>3. Развивать у обучающихся экологическую культуру, бережное отношение к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природы и социальной среды.</p> <p>4. Воспитывать чувство ответственности за разумное</p>	<p>Взаимодействие администрации Колледжа и представителей органов управления молодежной политикой.</p> <p>Внесения предложений, направленных на инициативные решения представителей органов местной власти по обновлению перечней муниципально и регионально ориентированных воспитательно значимых активностей</p>	<p>Заместитель директора по УВР</p>

	природопользование, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии, способствовать приобретению опыта эколого-направленной деятельности.	на территории.	
--	--	----------------	--

## **Раздел 6. Требования к условиям реализации Рабочей программы воспитания**

Рабочая программа воспитания обеспечивает формирование воспитательного пространства Колледжа и включает следующие условия:

□ диагностика актуального состояния и индивидуально-личностного развития обучающихся;

□ диагностика профессионально-личностного развития обучающихся;

□ оказание помощи обучающимся в профессиональном выборе, определении своих возможностей, исходя из способностей, склонностей, интересов, состояния здоровья (включая обучающихся с ОВЗ и инвалидностью), этнокультурных особенностей и социальной ситуации;

□ содействие в построении профессиональной карьеры и трудоустройстве, в том числе через развитие системы наставничества;

□ своевременное выявление у обучающихся трудностей в учебной деятельности, межличностных отношениях (со сверстниками, педагогическими работниками, родителями и пр.), в адаптации на рабочем месте при прохождении производственной практики и оказание им психолого-педагогической помощи;

□ профилактика вредных привычек и правонарушений;

□ оказание обучающимся консультационной и психологической помощи в ситуациях семейных трудностей и неблагополучия;

□ оказание психолого-педагогической помощи, консультирование и поддержка родителей (законных представителей) по вопросам воспитания.

### **6.1 Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение**

В штатном расписании Колледжа предусмотрены должности педагога психолога, социального педагога, тьютора. При необходимости (наличии инвалидов) могут быть введены должности сурдопедагога, тифлопедагога.

В Колледже разработаны и действуют локальные акты:

Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся, которое определяет порядок назначения и выплаты государственной академической стипендии, государственной социальной стипендии, ежемесячного денежного поощрения за успехи в учебе слушателям с ограниченными возможностями здоровья и оказания других форм материальной поддержки за счет средств краевого бюджета обучающимся по очной форме обучения;

Положение о порядке участия обучающегося Ачинского колледжа транспорта и сельского хозяйства в формировании содержания своего профессионального образования, определяющее порядок и формы участия обучающихся в формировании своего профессионального образования;

Положение о дополнительных академических правах и мерах социальной поддержки, регламентирующее дополнительные академические права и меры социальной поддержки, которые могут быть предоставлены обучающемуся Колледжа.

### **6.2 Кадровое обеспечение воспитательного процесса**

Воспитательный процесс в Колледже организуется педагогическими работниками – преподавателями, мастерами производственного обучения, воспитателями, тьюторами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, базовое педагогическое образование или профессиональную переподготовку по направлению «Теория и методика профессионального обучения». Все педагогические работники не реже одного раза в три года проходят повышение квалификации, в том числе по вопросам воспитания, сопровождения профессионально-личностного выбора молодежи, психолого-педагогического сопровождения лиц с ОВЗ и инвалидов, трудных подростков, талантливых обучающихся и другим направлениям воспитательной работы.

### **6.3. Нормативно-методическое обеспечение реализации Рабочей программы воспитания**

Педагогические работники колледжа осуществляют свою деятельность согласно должностным инструкциям.

Одной из обобщенных трудовых функций преподавателя, мастера производственного обучения в соответствии с профстандартом является организационно-педагогическое сопровождение группы (курса) обучающихся по программам профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В связи с внедрением Рабочей программы воспитания вносятся изменения в действующие локальные нормативные акты:

Положение об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины и профессионального модуля в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»;

Положение о разработке и утверждении рабочих программ и тематических планов учебных дисциплин и профессиональных модулей в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»;

Положение о планировании и организации внеаудиторной работы обучающихся в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»;

Положения о порядке разработки, согласования, утверждения, хранения образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена, программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»;

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»;

Положение о формировании адаптированных образовательных программ для обучающихся из числа детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»

Положение о разработке и утверждении рабочих программ и тематических планов учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям/специальностям (ТОП-50) и актуализированным федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»;

Положение о планировании и организации самостоятельной работы обучающихся по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям/специальностям (ТОП-50) и актуализированным федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»;

Положение о порядке разработки, согласования, утверждения, хранения образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям/специальностям (ТОП-50) и актуализированным федеральным государственным образовательным стандартам среднего

профессионального образования в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»;

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена, программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям/специальностям (ТОП-50) и актуализированным федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства».

#### **6.4. Информационное обеспечение реализации Рабочей программы воспитания**

Информационное обеспечение реализации Рабочей программы воспитания обеспечивает результативность взаимодействия с обучающимися: оперативность ознакомления их с ожидаемыми результатами, представление в открытом доступе, ситуативная коррекция в течение учебного года, организация внесения предложений, касающихся конкретных активностей, в рамках которых можно получить требуемый опыт и которые востребованы обучающимися.

Информационным инструментом, позволяющим согласовывать активности между внешним и внутренним контурами воспитательной работы, создавать элементы портфеля, отражающего динамику формирования профессионально значимых качеств, оперативно знакомить обучающихся с проводимыми воспитательными мероприятиями различного уровня, результатами участия в них обучающиеся являются официальный сайт Колледжа в информационно-коммуникационной сети «Интернет» - [www.aktsh.ru](http://www.aktsh.ru), а также официальное сообщество в социальной сети ВКонтакте - <https://vk.com/aktcx>.